叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 3 个章节

1. 野营烹饪。如何在野营生活(camp Cookery. How To Live In Camp) 000001

2. 野营烹饪。如何在野营生活(camp Cookery. How To Live In Camp) 000002

3. 野营烹饪。如何在野营生活(camp Cookery. How To Live In Camp) 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

野营烹饪。如何在野营生活(Camp Cookery. How to Live in Camp)

[ðə; ði]['prɒdʒekt; prə'dʒekt]['gu:t(ə)nˌbɜ:g] ['i:buk] , [kæmp] ['kʊkəri] , [baɪ]['mærɪə] -

The	Project	Gutenberg	eBook	,	Camp	Cookery	,	by	Maria	Parloa
这	项目	古腾堡	电子书	,	营	烹饪	,	经过	玛丽亚	-

古腾堡计划电子书，《野营烹饪》，作者：玛丽亚·帕洛亚

[nəʊt] : ['ɪmɪdʒɪz] [ɒv; əv][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l]['peɪdʒɪz][ɑ:(r); ə(r)][ə'veɪləb(ə)l] [θru:] ['ɪntənet] ['ɑ:kaɪv] .

Note	:	Images	of	the	original	pages	are	available	through	Internet	Archive	.
笔记	:	图片	的	这	原来的	页面	是	可用的	通过	互联网	档案	.

注：原始页面的图像可通过互联网档案馆获取。

[si:] [ˌeɪtʃˌti:'ti:'pi:'ɛs] : / / ['ɑ:kaɪv] . [ɔ:g] / ['di:teɪlz] / b21526916 [[θri:]]

See	https	:	/	/	archive	.	org	/	details	/	b21526916	[	3	]
看	https	:	/	/	档案	.	组织	/	细节	/	b21526916	[	3	]

请参阅 https://archive.org/details/b21526916[3]

[kæmp] ['kʊkəri] .

CAMP	COOKERY	.
营	烹饪	.

野营烹饪。

[haʊ] [tu:; tə][lɪv; laɪv][ɪn] [kæmp] .

HOW	TO	LIVE	IN	CAMP	.
如何	到	居住	在	营	.

如何在露营地生活。

[baɪ]

BY
经过

经过

[mɪs] [em] . - ,

MISS	M	.	PARLOA	,
错过	M	.	-	,

M. PARLOA 小姐

['lektʃərə(r)] [ɒn] ['saɪəns] [ɒv; əv] ['kʊkɪŋ] , [ænd; ənd] ['ɔ:θə(r)] [ɒv; əv] [ˌæpəl'dɔ:r]

LECTURER	ON	SCIENCE	OF	COOKING	,	AND	AUTHOR	OF	APPLEDORE
讲师	在	科学	的	烹饪	,	和	作者	的	阿普尔多尔

烹饪科学讲师，《苹果多尔》一书的作者

[kʊk] [bʊk] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

COOK	BOOK	,	ETC	.
厨师	书	,	ETC	.

烹饪书等。

['bɒstən] :

BOSTON	:
波士顿	:

波士顿：

['estis] [ænd; ənd] [lɑ:ri:ɪt] ,

ESTES	AND	LAURIAT	,
埃斯蒂斯	和	桂冠	,

埃斯特斯和劳里亚特

- - - ['wɒʃɪŋtən] [striːt] . [[fɔːr]]
301 - 305 Washington Street . [4]
- - - 华盛顿 街道 . [4]

华盛顿街 301-305 号。[4]

['kɔpi,raitid]
COPYRIGHTED
版权所有

版权所有

[baɪ][em] . - , - . [[faɪv]]
By M . PARLOA , 1878 . [5]
经过 M . - , - . [5]

M. PARLOA，1878 年。[5]

['aʊtfɪts] [fɔː(r); fə(r)] ['kæmpɪŋ] ,
OUTFITS FOR CAMPING ,
服装 为了 野营 ,

露营装备

[ænd; ənd]
AND
和

和

[hɪnts] [fɔː(r); fə(r)] ['kʌmfət] .
HINTS FOR COMFORT .
提示 为了 舒适 .

舒适小贴士。

[ðə; ði][fɜːst] [θɪŋ] [tuː; tə] ['pɑːtiz] [bent] [ɒn] ['rʌfɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði] [sɪ'lekʃ(ə)n] [ɒv; əv][ə; eɪ] [tent] ,
The first thing to parties bent on roughing it is the selection of a tent ,
这 第一的 事物 到 各方 弯曲 在 粗加工 它 是 这 选择 的 一个 帐篷 ,

对于那些打算体验野外露营的人来说，首先要做的事情就是选择帐篷。

[wɪtʃ] [kæn; kən][biː; bi]['haɪəd][ɒv; əv]['eni][ɒv; əv][ðə; ði][seɪl] - [m'eɪkəz] , [fɔː(r); fə(r)]['eni][leŋkθ; leŋθ][ɒv; əv]
which can be hired of any of the sail - makers , for any length of
哪个 能 是 雇用 的 任何 的 这 帆 - 制造商 , 为了 任何 长度 的
[taɪm] ,
time ,
时间 ,

可以从任何一家帆篷制造商那里租借，租期长短不限。

[ænd; ənd][æt; ət][ə; eɪ] ['riːznəbl] [praɪs] .
and at a reasonable price .
和 在 一个 合理的 价格 .

而且价格合理。

[fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] ['pɑːti] [ɒv; əv]['sev(ə)n][ɔː(r)] [eɪt] , [æn; ən] [eɪt] - [fʊt] [wɔːl] - [tent] , [ɪz][ðə; ði][best] .
For a party of seven or eight , an eight - foot wall - tent , is the best .
为了 一个 派对 的 七 或者 八 , 一个 八 - 脚 墙 - 帐篷 , 是 这 最好的 .

对于七八个人来说，八英尺高的墙式帐篷是最好的选择。

[dɪg][ə; eɪ] [trentʃ] [ə'raʊnd][ðə; ði][ˌaʊt'saɪd][tuː; tə][ə'vɔɪd][nɒk'tɜːn(ə)l]['bæptɪzəm][ðə; ði][fɜːst][taɪm][ˌaɪ 'tiː]
Dig a trench around the outside to avoid nocturnal baptism the first time it
挖 一个 沟 大约 这 外部 到 避免 夜 洗礼 这 第一的 时间 它
[reɪnz] .
rains .
雨 .

在外面挖一条沟，以免第一次下雨时被雨水浸泡。

[ðə; ði][bedz][kæn; kən][biː; bi]['kʌmftəbli; 'kʌmfətəbli] [ə'reɪndʒd] [ɪn][ðə; ði][rɪə(r)][ɒv; əv][ðə; ði][tent] ,

The	beds	can	be	comfortably	arranged	in	the	rear	of	the	tent	,
这	床	能	是	舒适地	安排	在	这	后部	的	这	帐篷	,

床铺可以舒适地安排在帐篷后部。

[baɪ] ['leɪɪŋ] ['rʌbə(r)] ['blæŋkɪts] [ɒn][ðə; ði] [graʊnd] ; [ɒn] [wɪtʃ] [leɪ] [bɔːdz] ['slaɪtli] [reɪzd] [fɔː(r); fə(r)]

by	laying	rubber	blankets	on	the	ground	;	on	which	lay	boards	slightly	raised	for
经过	躺下	橡皮	毯子	在	这	地面	;	在	哪个	躺	板	轻微地	提高	为了

[ðə; ði] [hed] ,

the	head	,
这	头	,

在地面上铺上橡胶毯；在橡胶毯上放置略微抬高的木板作为头部支撑，

[ænd; ənd]['sləʊpɪŋ][tuː; tə][ðə; ði] [graʊnd] [æt; ət][ðə; ði] [fʊt] .

and	sloping	to	the	ground	at	the	foot	.
和	倾斜的	到	这	地面	在	这	脚	.

底部向地面倾斜。

[ðiːz] [bedz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [pleɪst] [səʊ][ðæt][ðə; ði] [p'ɜːsənz] [[sɪks]]

These	beds	should	be	placed	so	that	the	persons	[	6	]
这些	床	应该	是	放置	所以	那	这	人	[	6	]

这些床应该放置得让这些人[6]

[wɪl] [laɪ] [wɪð] [ðeə(r)] [hedz] [æt; ət][ðə; ði][saɪdz][ɒv; əv][ðə; ði][tent][ænd; ənd] [fiːt] [tə'wɔːd] [ðə; ði]['sentə(r)]

will	lie	with	their	heads	at	the	sides	of	the	tent	and	feet	toward	the	center
将要	说谎	和	他们的	头部	在	这	侧面	的	这	帐篷	和	脚	朝向	这	中心

.

:

.

他们会头朝帐篷两侧，脚朝帐篷中央躺着。

[ɒn][ðə; ði] [bɔːdz] [spred] [strɔː] , [heɪ] , [ɔː(r)][draɪ] ['siːwiːd] , [ðen] [ðə; ði]['blæŋkɪts] .

On	the	boards	spread	straw	,	hay	,	or	dry	seaweed	,	then	the	blankets	.
在	这	板	传播	稻草	,	干草	,	或者	干燥	海藻	,	然后	这	毯子	.

在木板上铺上稻草、干草或干海藻，然后再铺上毯子。

['evri] [θɪŋ] [juːst] [ə'baʊt][ðə; ði][bed][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][leɪd][ɪn][ðə; ði][sʌn] ['evri] [deɪ] .

Every	thing	used	about	the	bed	should	be	laid	in	the	sun	every	day	.
每一个	事物	用过的	关于	这	床	应该	是	铺设	在	这	太阳	每一个	天	.

床上所有用过的物品都应该每天晒晒太阳。

[sʌm; səm][prɪ'fɜː(r)] ['sliːpɪŋ] [ɒn][ðə; ði] [graʊnd] [rəʊld] [ʌp][ɪn][ə; eɪ]['blæŋkit] ; [bʌt; bət] [ðɪs] [ɪz]

Some	prefer	sleeping	on	the	ground	rolled	up	in	a	blanket	;	but	this	is
一些	更喜欢	睡眠	在	这	地面	滚动	向上	在	一个	毯子	;	但	这	是

[ɪm'pruːd(ə)nt] ,

imprudent	,
轻率的	,

有些人喜欢裹着毯子睡在地上；但这并不明智。

[ɪk'sept] [ɪn] ['veri] [draɪ][ləu'kælitiz] .

except	in	very	dry	localities	.
除了	在	非常	干燥	地方	.

除极度干旱地区外。

[ðə; ði][nekst][ɪm'pɔːt(ə)nt] [θɪŋ] [ɪz][ðə; ði] [stəʊv] .

The	next	important	thing	is	the	stove	.
这	下一个	重要的	事物	是	这	火炉	.

其次重要的是炉灶。

[ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ə; eɪ] ['kɒmən] ['kʊkɪŋ] - [stəʊv] [wɪð] ['kʌvəz] [ænd; ənd] [stəʊv] - [paɪp][tuː; tə][fɪt] ,

The	top	of	a	common	cooking	-	stove	with	covers	and	stove	-	pipe	to	fit	,
这	顶部	的	一个	常见的	烹饪	-	火炉	和	封面	和	火炉	-	管道	到	合身	,

普通炉灶的顶部，配有炉盖和相应的烟囱管。

[wɪtʃ] [kæn; kən][biː; bi] [bɔːt] [æt; ət]['eni][dʒʌŋk] - [ʃɒp] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['traɪf(ə)l] , [sɜːrvz] ['veri] [wel] [ɪn]

which	can	be	bought	at	any	junk	-	shop	for	a	trifle	,	serves	very	well	in
哪个	能	是	买	在	任何	垃圾	-	店铺	为了	一个	琐事	,	服务	非常	出色地	在

[draɪ] ['weðə(r)] .

dry	weather	.
干燥	天气	.

这种东西在任何一家旧货店都能花很少的钱买到，在干燥的天气里非常好用。

[dɪg] [aʊt][ə; eɪ] [pleɪs] [ɪn][ðə; ði][saɪd][ɒv; əv][ə; eɪ][bæŋk][ðə; ði][saɪz][ænd; ənd] [ʃeɪp] [ɒv; əv][ðə; ði] [stəʊv] -

Dig	out	a	place	in	the	side	of	a	bank	the	size	and	shape	of	the	stove	-
挖	出去	一个	地方	在	这	边	的	一个	银行	这	尺寸	和	形状	的	这	火炉	-

[tɒp] ,

top	,
顶部	,

在河岸边挖出一个与炉灶大小和形状相同的地方，

[ə'baʊt] [tuː] [fiːt] [diːp] , [ænd; ənd][laɪn] [θriː] [saɪdz] [wɪð] [brɪk] [ɔː(r)] [stəʊnz] , [wɪð] [ðə; ði] [frʌnt]

about	two	feet	deep	,	and	line	three	sides	with	brick	or	stones	,	with	the	front
关于	二	脚	深的	,	和	线	三	侧面	和	砖	或者	石头	,	和	这	正面

['əʊpən] .

open	.
打开	.

深度约两英尺，三面用砖或石头砌成，正面敞开。

['regjuleɪt] [ðə; ði] [drɑːft] [baɪ] ['pleɪsɪŋ] ['sʌmθɪŋ] [ɪn] [frʌnt] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['bləʊə(r)] .

Regulate	the	draught	by	placing	something	in	front	for	a	blower	.
调节	这	草稿	经过	放置	某物	在	正面	为了	一个	鼓风机	.

在鼓风机前面放置物体来调节气流。

“ [ðə; ði] ['leksɪŋtən] ['kæmpɪŋ] - [stəʊv] , ” ([wɪtʃ] [ɪz][ðə; ði] ['niːtɪst] ,

“	The	Lexington	Camping	-	Stove	,	”	(	which	is	the	neatest	,
“	这	列克星敦	野营	-	火炉	,	”	(	哪个	是	这	最整洁	,

“列克星敦露营炉”(这是最简洁的，

[ðə; ði][məʊst][kəm'pækt][ænd; ənd] [kən'viːniənt] [θɪŋ] [ɒv; əv][ðə; ði][kaɪnd][aɪ]['evə(r)] [sɔː]) ,

the	most	compact	and	convenient	thing	of	the	kind	I	ever	saw	)	,
这	最多	袖珍的	和	方便的	事物	的	这	种类	我	曾经	锯	)	,

(我见过的同类产品中最紧凑、最方便的)

['gɒtn] [ʌp][baɪ][ðə; ði] “ ['leksɪŋtən] [bə'tænɪk(ə)l] [klʌb] ” [['sɛvən]]

gotten	up	by	the	“	Lexington	Botanical	Club	”	[	7	]
获得	向上	经过	这	“	列克星敦	植物	俱乐部	”	[	7	]

由“列克星顿植物俱乐部”[7]发起

[fɔː(r); fə(r)][ðeə(r)] [əʊn] [juːz][ɪz][dʒʌst][ðə; ði]['ɑːtɪk(ə)l][fɔː(r); fə(r)][kæmp] .

for	their	own	use	is	just	the	article	for	camp	.
为了	他们的	自己的	使用	是	只是	这	文章	为了	营	.

供他们自己使用的只是露营用品。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ][bɒks] - [stəʊv] , [meɪd] [ɒv; əv] [ʃiːt] ['aɪən] , [lait] , [ænd; ənd] ['kwɪkli] [set] [ʌp][ɔː(r)]['teɪkən]

It	is	a	box	-	stove	,	made	of	sheet	iron	,	light	,	and	quickly	set	up	or	taken
它	是	一个	盒子	-	火炉	,	制成	的	床单	铁	,	光	,	和	迅速地	放	向上	或者	已采取

[daʊn] .

down	.
向下	.

它是一种箱式炉灶，由铁皮制成，轻便，可以快速安装或拆卸。

[ˌaɪ 'tiː][fɪts]['ɪntuː][ə; eɪ] ['wʊdn] [tʃest] [wɪtʃ] [ɪz] ['θɜːti] ['ɪntʃɪz] [lɒŋ] , [ˌsɪks'tiːn][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] [diːp]

It	fits	into	a	wooden	chest	which	is	thirty	inches	long	,	sixteen	and	a	half	deep
它	适合	进入	一个	木制的	胸部	哪个	是	三十	英寸	长的	,	十六	和	一个	一半	深的

,

,

,

它正好可以放进一个长30英寸、深16.5英寸的木箱里。

[ænd; ənd] [ˌfɪf'tiːn] [brɔːd] .

and	fifteen	broad	.
和	十五	广阔	.

宽十五英尺。

['ɪntuː][ðə; ði] [stəʊv] [fɪts][ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['wɔːtə(r)] - [tæŋk] ; [ænd; ənd] , ['ɪntuː][ðə; ði][tæŋk][ænd; ənd][wʌn][end]

Into	the	stove	fits	a	large	water	-	tank	;	and	,	into	the	tank	and	one	end
进入	这	火炉	适合	一个	大的	水	-	坦克	;	和	,	进入	这	坦克	和	一	结尾

[ɒv; əv][ðə; ði] [stəʊv] ,

of	the	stove	,
的	这	火炉	,

炉子里装有一个大水箱；水箱和炉子的一端，

[fɪt] [ɔːl][ðə; ði][juː'tensɪlz][fɔː(r); fə(r)] ['kʊkɪŋ] [ænd; ənd] ['sɜːvɪŋ] .

fit	all	the	utensils	for	cooking	and	serving	.
合身	全部	这	餐具	为了	烹饪	和	服务	.

配备所有烹饪和上菜用具。

[wen] [ðə; ði] [stəʊv] [ɪz] [set] [ʌp] , [ðə; ði] [tʃest] ['ɑːnsəz] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] ['klɒzɪt] [fɔː(r); fə(r)] [stɔːz] ,

When	the	stove	is	set	up	,	the	chest	answers	for	a	closet	for	stores	,
什么时候	这	火炉	是	放	向上	,	这	胸部	答案	为了	一个	壁橱	为了	商店	,

炉灶架设好后，箱子就成了储物柜。

[ænd; ənd]['ɔːlsəʊ][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [siːt] .

and	also	for	a	seat	.
和	还	为了	一个	座位	.

也需要一个座位。

[ðɪs] ['aʊtfɪt] [ɪz] [nɒt] [prɪ'peəd] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['mɑːkɪt] [baɪ] ['θiərists] [huː] ['əʊnli] [ges] [æt; ət][ðə; ði]

This	outfit	is	not	prepared	for	the	market	by	theorists	who	only	guess	at	the
这	全套服装	是	不是	准备	为了	这	市场	经过	理论家	WHO	仅有的	猜测	在	这

['wɒnts][ɒv; əv][ðə; ði]['kæmpə(r)] ,

wants	of	the	camper	,
想要	的	这	露营车	,

这套装备并非由那些仅凭猜测来揣测露营者需求的理论家们为市场设计的。

[bʌt; bət][hæz; həz] [biːn] ['stʌdid] [aʊt][baɪ] ['dʒentlmən] [ænd; ənd] ['leɪdɪz] [huː] , ['evri] [jɪə(r)] , [spend]

but	has	been	studied	out	by	gentlemen	and	ladies	who	,	every	year	,	spend
但	有	到过	研究	出去	经过	先生们	和	女士们	WHO	,	每一个	年	,	花费

[mʌnθs] [ɪn][ðə; ði] ['maʊntənz] ,

months	in	the	mountains	,
几个月	在	这	山脉	,

但每年都有不少绅士淑女在山里待上几个月，对此进行了深入研究。

[ænd; ənd] [huː] [traɪ][tuː; tə][hæv; həv][ɔːl][ðə; ði] ['kʌmfət] [ænd; ənd] [kən'viːnjənsɪs] ['pɒsəb(ə)l] ,

and	who	try	to	have	all	the	comforts	and	conveniences	possible	,
和	WHO	尝试	到	有	全部	这	舒适	和	便利设施	可能的	,

他们力求拥有一切可能的舒适和便利，

[ænd; ənd] [jet] [tuː; tə][hæv; həv] ['veri] ['lɪt(ə)l] ['bægɪdʒ] [tuː; tə] ['trænspɔːt] [frɒm; frəm] [pleɪs] [tuː; tə] [pleɪs] .

and	yet	to	have	very	little	baggage	to	transport	from	place	to	place	.
和	然而	到	有	非常	小的	行李	到	运输	从	地方	到	地方	.

然而，他们却几乎没有什么行李需要携带。

[ðeɪ] [hæv; həv] [biːn] ['juːzɪŋ][ə; eɪ]['sɪmələ(r)] [stəʊv] [fɔː(r); fə(r)] [j'iəz] ;

They	have	been	using	a	similar	stove	for	years	;
他们	有	到过	使用	一个	相似的	火炉	为了	年	;

他们多年来一直使用类似的炉灶;

[ænd; ənd][wiː; wi] [naʊ] [hæv; həv][ðə; ði] [rɪ'zʌlt] [ɒv; əv] [kən'tɪnjuːd] [ɪm'prʊvmənt] [ɪn][ðə; ði][məʊst] ['pɜːfɪkt]

and	we	now	have	the	result	of	continued	improvements	in	the	most	perfect
和	我们	现在	有	这	结果	的	持续	改进	在	这	最多	完美的

[fɔːm] [ɒv; əv][ˌaɪ 'tiː] .

form	of	it	.
形式	的	它	.

现在，我们得到了持续改进的最完美成果。

[æt; ət][maɪ] [rɪ'kwest] , [ðeɪ] [hæv; həv] [pə'mɪtɪd] [ðeə(r)]['mɒd(ə)l][tuː; tə][biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]

At	my	request	,	they	have	permitted	their	model	to	be	used	for	the
在	我的	要求	,	他们	有	允许	他们的	模型	到	是	用过的	为了	这

['fɔːmɪŋ] [ɒv; əv]['ʌðə(r)z] .

forming	of	others	.
成型	的	其他的	.

应我的要求，他们允许使用他们的模型来塑造其他模型。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [ænd; ənd][fɔː(r); fə(r)] [[eit]]

They	are	made	and	for	[	8	]
他们	是	制成	和	为了	[	8	]

它们是为[8]制造的

[seɪl] [baɪ][dʒeɪ] . [ə; eɪ] . ['dʒɒnsn] , [nəʊ] . [faɪv] ['nɔːfək] [pleɪs] (['ɒpəzɪt] [ðə; ði]['ædəmz] [haʊs]) .

sale	by	J	.	A	.	Johnson	,	No	.	5	Norfolk	Place	(	opposite	the	Adams	House	)	.
销售	经过	J	.	一个	.	约翰逊	,	不	.	5	诺福克	地方	(	对面的	这	亚当斯	房子	)	.

由 JA Johnson 出售，地址：诺福克广场 5 号（亚当斯大厦对面）。

[ðə; ði] [həʊl] [kɒst][ɒv; əv][bɒks] , [stəʊv] , [ænd; ənd][juː'tensɪlz] [wɪl] [nɒt] [ɪk'siːd] [ˌeɪ'tiːn] [d'ɒləz] .

The	whole	cost	of	box	,	stove	,	and	utensils	will	not	exceed	eighteen	dollars	.
这	所有的	成本	的	盒子	,	火炉	,	和	餐具	将要	不是	超过	十八	美元	.

箱子、炉灶和餐具的总成本不会超过十八美元。

['kerəsiːn] [ɔɪl] [stəʊvz] [ɑː(r); ə(r)] ['sʌmtaɪmz] ['prefrəb(ə)l] , [fɔː(r); fə(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['iːzəli] [træns'pɔːtid]

Kerosene	Oil	Stoves	are	sometimes	preferable	,	for	they	are	easily	transported
煤油	油	炉灶	是	有时	优选	,	为了	他们	是	容易地	运输

,

,

,

煤油炉有时是更好的选择，因为它们易于搬运。

[ænd; ənd][kæn; kən][biː; bi] [juːst] [ɪn] [wet] [ɔː(r)][draɪ] ['weðə(r)] .

and	can	be	used	in	wet	or	dry	weather	.
和	能	是	用过的	在	湿的	或者	干燥	天气	.

可在潮湿或干燥天气下使用。

[ðə; ði] “ ['bɒstən] [dʒem] , ” [meɪd] [baɪ]['frɑːnsɪs][mə'rɑːndi] , [nəʊ] . - ['juːniən] [striːt] , [aɪ][faɪnd] ,

The	“	Boston	Gem	,	”	made	by	Francis	Morandi	,	No	.	102	Union	Street	,	I	find	,
这	“	波士顿	宝石	,	”	制成	经过	弗朗西斯	莫兰迪	,	不	.	-	联盟	街道	,	我	寻找	,

我发现，弗朗西斯·莫兰迪在联合街102号建造的”波士顿宝石”

['ɑːftə(r)][ə; eɪ] ['θʌrə] ['traɪəl] , [wɜːks] [tuː; tə][ə; eɪ] [tʃɑːm] ; [ðə; ði]['ʌv(ə)n] ['beɪkɪŋ] [æz; əz] [wel] [æz; əz]

after	a	thorough	trial	,	works	to	a	charm	;	the	oven	baking	as	well	as
后	一个	彻底	审判	,	作品	到	一个	魅力	;	这	烤箱	烘烤	作为	出色地	作为

[maɪ] [stəʊv] ['ʌv(ə)n] .

my	stove	oven	.
我的	火炉	烤箱	.

经过彻底试验，效果非常好；烤箱的烘焙效果和我的炉灶烤箱一样好。

[ðə; ði]['brɔɪlə(r)][ɪz][səʊ] [meɪd] [ðæt] [ðeə(r)][ɪz][nəʊ] ['dɪfɪkəlti] [ɪn] ['brɔɪlɪŋ] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] .

The	broiler	is	so	made	that	there	is	no	difficulty	in	broiling	with	it	.
这	肉鸡	是	所以	制成	那	那里	是	不	困难	在	烤制	和	它	.

这款烤炉的设计非常人性化，用它烤肉一点也不费劲。

[wen] [ɪn][ðə; ði] [wʊdz] , [ɪf] ['pɒsəb(ə)l] , [ai] [wʊd] [hæv; həv][ə; eɪ] [gʊd] [bed][ɒv; əv] [kəʊl] [fɔː(r); fə(r)]

When	in	the	woods	,	if	possible	,	I	would	have	a	good	bed	of	coals	for
什么时候	在	这	树林	, 如果		可能的	,	我	会	有	一个	好的	床	的	煤炭	为了

['brɔɪlɪŋ] .

broiling	.
烤制	.

如果可能的话，在树林里的时候，我会准备一堆好的炭火用来烧烤。

[ɪn] [rɪ'gɑːd] [tuː; tə] ['kʊkɪŋ] [juː'tensɪlz] , ['kɒfi] [ænd; ənd] [tiː] [pɒts] [ʃʊd; ʃəd] [nɒt] [hæv; həv] [spaʊts] ,

In	regard	to	Cooking	Utensils	,	coffee	and	tea	pots	should	not	have	spouts	,
在	看待	到	烹饪	餐具	,	咖啡	和	茶	锅	应该	不是	有	喷嘴	,

关于烹饪用具，咖啡壶和茶壶不应该有壶嘴。

[bʌt; bət][lɪps] : [ænd; ənd][ðə; ði][lɪps][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['rɪvɪtɪd] [ɒn] .

but	lips	:	and	the	lips	should	be	riveted	on	.
但	嘴唇	:	和	这	嘴唇	应该	是	铆接	在	.

但是嘴唇：嘴唇应该牢牢地贴上去。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['fuːlɪʃ] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] ['pɑːti] ['gəʊɪŋ] ['eni] ['dɪstəns] [tuː; tə][traɪ][tuː; tə] ['kæri] ['krɒkəri] .

It	is	foolish	for	a	party	going	any	distance	to	try	to	carry	crockery	.
它	是	愚蠢	为了	一个	派对	去	任何	距离	到	尝试	到	携带	陶器	.

远行的队伍试图携带餐具是愚蠢的。

[hæv; həv][tɪn] [pleɪts] [ænd; ənd] [kʌps] [meɪd] , [ænd; ənd] [ðeɪ] [wɪl] [lɑːst][juː; jʊ][fɔː(r); fə(r)][ɔːl][jɔː(r); jə(r)]

Have	tin	plates	and	cups	made	,	and	they	will	last	you	for	all	your
有	锡	盘子	和	杯子	制成	,	和	他们	将要	最后的	你	为了	全部	你的

['kæmpɪŋ] [laɪf] .

camping	life	.
野营	生活	.

定制一些锡制盘子和杯子，它们能陪伴你度过整个露营生涯。

[ðeɪ] [kæn; kən][biː; bi] [kept] [kliːn] [baɪ] [ə'keɪʒnəli] ['skaʊərɪŋ] [ðem; ðəm] [wɪð] [[naɪn]]

They	can	be	kept	clean	by	occasionally	scouring	them	with	[	9	]
他们	能	是	保留	干净的	经过	偶尔	洗涤	他们	和	[	9	]

偶尔用[9]擦洗可以保持它们的清洁。

[sænd] [ɪf] [ɒn][ðə; ði] [biːtʃ] , [ænd; ənd] [wɪð] ['æʃɪz] [ɪf] [ɪn][ðə; ði] ['maʊntənz] ; [ɔː(r)] ,

sand	if	on	the	beach	,	and	with	ashes	if	in	the	mountains	;	or	,
沙	如果	在	这	海滩	,	和	和	灰烬	如果	在	这	山脉	;	或者	,

如果是在海滩，那就是沙子；如果是在山上，那就是灰烬；或者，

[wɒt] [ɪz] [stɪl] ['betə(r)] , [wɪð] - ,

what	is	still	better	,	with	Sapolio	,
什么	是	仍然	更好的	,	和	-	,

还有什么比Sapolio更好的选择呢?

[wɪtʃ] [rʌb][ɒn][ə; eɪ] [klɒθ] [ænd; ənd] [ðen] [rʌb][ðə; ði][tɪn] [wɪð] [ðə; ði] [klɒθ] .

which	rub	on	a	cloth	and	then	rub	the	tin	with	the	cloth	.
哪个	擦	在	一个	布	和	然后	擦	这	锡	和	这	布	.

将粉末涂抹在布上，然后用布擦拭锡罐。

[fɔː(r)][ɔː(r)][sɪks] [keɪks] [ɒv; əv] [ðɪs] [wɪl] [gɪv] [juː; jʊ] [mʌtʃ] ['kʌmfət] [ænd; ənd] ['niːtnəs] .

Four	or	six	cakes	of	this	will	give	you	much	comfort	and	neatness	.
四	或者	六	蛋糕	的	这	将要	给	你	很多	舒适	和	整洁	.

四到六个这样的蛋糕就能给你带来很多舒适和整洁。

[ɪf] [juː; jʊ][kæn; kən] ['kæri] [ə; eɪ][fə'riːnə]['ket(ə)l] [wɪð] [juː; jʊ] , [ænd; ənd][juː; jʊ][juːz][ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [keə(r)] ,

If	you	can	carry	a	farina	kettle	with	you	,	and	you	use	it	with	care	,
如果	你	能	携带	一个	法里纳	壶	和	你	,	和	你	使用	它	和	关心	,

如果你能随身携带一个面粉壶，并且小心使用，

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi]['ɔːlməʊst][ɪn'væljuəb(ə)l][tuː; tə][juː; jʊ] ,

it	will	be	almost	invaluable	to	you	,
它	将要	是	几乎	无价	到	你	,

它对你来说几乎是无价之宝。

[æz; əz][baɪ] [ðæt] [miːnz] [juː; jʊ][kæn; kən] ['ɔːlweɪz] [biː; bi][ʃʊə(r)] [ðæt] [jɔː(r); jə(r)][əʊt] - [miːl] , ['hɒmɪni] ,

as	by	that	means	you	can	always	be	sure	that	your	oat	-	meal	,	hominy	,
作为	经过	那	方法	你	能	总是	是	当然	那	你的	燕麦	-	一顿饭	,	玉米粥	,

这样一来，你就能始终确保你的燕麦片、玉米粥、

[raɪs] , & [siː] . , [wɪl] ['ɔːlweɪz] [biː; bi] [kʊkt] [wɪ'ðaʊt] ['bɜːnɪŋ] .

rice	,	&	c	.	,	will	always	be	cooked	without	burning	.
米	,	&	c	.	,	将要	总是	是	煮熟	没有	燃烧	.

米饭等食材煮熟后绝不会烧焦。

['ɔːlweɪz] [biː; bi][ʃʊə(r)] [ðæt] [ðeə(r)][ɪz]['wɔːtə(r)] [ɪ'nʌf] [ɪn][ðə; ði] ['bɒtəm] ['ket(ə)l] .

Always	be	sure	that	there	is	water	enough	in	the	bottom	kettle	.
总是	是	当然	那	那里	是	水	足够的	在	这	底部	壶	.

务必确保底部水壶中有足够的水。

['klenlinəs] . — [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['veri] [ɪm'pɔːt(ə)nt] [ðæt] ['pɜːfɪkt] ['klenlinəs] [biː; bi] [əb'zɜːvd] [ɪn][kæmp] ,

Cleanliness	.	—	It	is	very	important	that	perfect	cleanliness	be	observed	in	camp	,
清洁	.	—	它	是	非常	重要的	那	完美的	清洁	是	观察到	在	营	,

清洁——营地保持绝对清洁非常重要。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [ædz] [mʌtʃ] [tuː; tə] [helθ] [ænd; ənd] ['kʌmfət] .

as	it	adds	much	to	health	and	comfort	.
作为	它	添加	很多	到	健康	和	舒适	.

因为它对健康和舒适大有裨益。

[wen] [juː; jʊ] [pɪtʃ] [jɔː(r); jə(r)] [tent] , [sɪ'lekt] [ə; eɪ][spɒt][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['dɪstəns] [frɒm; frəm][ˌaɪ 'tiː] , [fɔː(r); fə(r)]

When	you	pitch	your	tent	,	select	a	spot	a	little	distance	from	it	,	for
什么时候	你	沥青	你的	帐篷	,	选择	一个	点	一个	小的	距离	从	它	,	为了

[ðə; ði] [rɪ'fjuːz] .

the	refuse	.
这	拒绝	.

搭帐篷时，选择离帐篷稍远的地方放置垃圾。

[hɪə(r)][dɪg][ə; eɪ] [diːp] [həʊl] , [ɪf] [jɔː(r); jə(r)] [steɪ] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [lɒŋ] ,

Here	dig	a	deep	hole	,	if	your	stay	is	to	be	long	,
这里	挖	一个	深的	洞	,	如果	你的	停留	是	到	是	长的	,

如果你打算久留，就在这里挖个深坑。

[ænd; ənd]['ɪntuː] [ðɪs] [həʊl] [θrəʊ] [ðə; ði] ['debriː] ,

and	into	this	hole	throw	the	debris	,
和	进入	这	洞	扔	这	碎片	,

把杂物扔进这个洞里，

[iːtʃ] [taɪm] ['kʌvərɪŋ] [wɪð] [sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði] [ɜːθ] [wɪtʃ] [juː; jʊ][hæv; həv][dʌg] [aʊt] .

each	time	covering	with	some	of	the	earth	which	you	have	dug	out	.
每个	时间	覆盖	和	一些	的	这	地球	哪个	你	有	挖	出去	.

每次都用挖出来的土覆盖住。

[baɪ] [ðɪs] [miːnz] [juː; jʊ][kæn; kən] [kiːp] [ðə; ði] [pleɪs] [kliːn] [ænd; ənd] [swiːt] . [-]

By	this	means	you	can	keep	the	place	clean	and	sweet	.	[	10	]
经过	这	方法	你	能	保持	这	地方	干净的	和	甜的	.	[	-	]

这样一来，你就可以保持这个地方干净整洁。[10]

['kləʊðɪŋ] . — [bəuθ] ['leɪdɪz] [ænd; ənd] ['dʒentlmən] [ʃʊd; ʃəd] [dres] [ɪn] ['flænl] [θru:'aʊt] .

Clothing	**.**	**—**	**Both**	**ladies**	**and**	**gentlemen**	**should**	**dress**	**in**	**flannel**	**throughout**	**.**
衣服	.	—	两个都	女士们	和	先生们	应该	裙子	在	绒布	自始至终	.

着装——女士和男士都应全程穿着法兰绒服装。

[wʌn] [tʃeɪndʒ] [ɒv; əv]['ʌndə(r)] - ['flænl] [ɪz] [ɪ'nʌf] ['ekstrə] [kləʊðz] [tu:; tə] ['kæri] ,

One	**change**	**of**	**under**	**-**	**flannel**	**is**	**enough**	**extra**	**clothes**	**to**	**carry**	**,**
一	改变	的	在下面	-	绒布	是	足够的	额外的	衣服	到	携带	,

一件换洗的法兰绒内衣就足够携带额外的衣物了。

[bʌt; bət][bi:; bi][ʃʊə(r)][tu:; tə] [teɪk] ['plenti] [ɒv; əv] [s'tɒkɪŋz] .

but	**be**	**sure**	**to**	**take**	**plenty**	**of**	**stockings**	**.**
但	是	当然	到	拿	很多	的	长筒袜	.

但一定要多带几双丝袜。

[hæv; həv][jɔ:(r); jə(r)] [bu:ts] [wel] [meɪd] [ænd; ənd] [wɪð] [brɔ:d] [səʊls] .

Have	**your**	**boots**	**well**	**made**	**and**	**with**	**broad**	**soles**	**.**
有	你的	靴子	出色地	制成	和	和	广阔	鞋底	.

靴子要质量好，鞋底要宽。

[fɔ:(r); fə(r)][hæts] , [brɔ:d] - [brɪmd] [felt][hæts][ɑ:(r); ə(r)][ðə; ði] ['laɪtɪst] [ænd; ənd] ['ku:lɪst] .

For	**hats**	**,**	**broad**	**-**	**brimmed**	**felt**	**hats**	**are**	**the**	**lightest**	**and**	**coolest**	**.**
为了	帽子	,	广阔	-	满溢	毛毡	帽子	是	这	最轻	和	最酷	.

帽子方面，宽边毡帽是最轻便、最凉爽的。

[səʊp] . — ['kæri] ['plenti] [ɒv; əv][səʊp][fɔ:(r); fə(r)] ['beɪdɪŋ] , [fɔ:(r); fə(r)] ['wɒʃɪŋ] ['dɪʃɪz] , [ænd; ənd]

Soap	**.**	**—**	**Carry**	**plenty**	**of**	**soap**	**for**	**bathing**	**,**	**for**	**washing**	**dishes**	**,**	**and**
肥皂	.	—	携带	很多	的	肥皂	为了	洗澡	,	为了	洗涤	菜肴	,	和

[kləʊðz] .

clothes	**.**
衣服	.

肥皂——随身携带充足的肥皂，用于洗澡、洗碗和洗衣服。

[teɪk] [θri:] [ɔ:(r)][fɔ:(r)] [paʊndz] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] [wɪð] [ju:; jʊ][tu:; tə][ju:z][fɔ:(r); fə(r)] ['beɪðɪŋ]

Take	**three**	**or**	**four**	**pounds**	**of**	**baking**	**soda**	**with**	**you**	**to**	**use**	**for**	**bathing**
拿	三	或者	四	磅	的	烘烤	苏打	和	你	到	使用	为了	洗澡

[p'ɜ:pəsɪz] ;

purposes	**;**
目的	;

随身携带三四磅小苏打，用于洗澡；

[ænd; ənd] , [ɪf] ['ni:dɪd] , [fɔ:(r); fə(r)][jɔ:(r); jə(r)] [mi:d] [ænd; ənd] ['kʊkɪŋ] .

and	**,**	**if**	**needed**	**,**	**for**	**your**	**mead**	**and**	**cooking**	**.**
和	,	如果	需要	,	为了	你的	蜂蜜酒	和	烹饪	.

如果需要，还可以用于酿造蜂蜜酒和烹饪。

[prə'vɪʒ(ə)nz][fɔ:(r); fə(r)][kæmp] - [laɪf] , [wɪl] [dɪ'pend] [mʌtʃ] [ə'pɒn][ðə; ði][ləʊ'kæləti] , [ænd; ənd][ðə; ði]

Provisions	**for**	**camp**	**-**	**life**	**,**	**will**	**depend**	**much**	**upon**	**the**	**locality**	**,**	**and**	**the**
条款	为了	营	-	生活	,	将要	依赖	很多	之上	这	地点	,	和	这

[rɪ'kwaɪərmənts][ɒv; əv][ðə; ði] ['pɑ:ti] ;

requirements	**of**	**the**	**party**	**;**
要求	的	这	派对	;

营地生活的安排很大程度上取决于当地情况和队伍的需求；

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [sə'dʒestʃənz] [haʊ'evə(r)] , [meɪ] [bi:; bi] ['sɜ:vɪsəb(ə)l] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [æn; ən] ['aʊtfɪt] : —

the	**following**	**suggestions**	**however**	**,**	**may**	**be**	**serviceable**	**in**	**making**	**an**	**outfit**	**:**	**—**
这	下列的	建议	然而	,	可能	是	可用	在	制作	一个	全套服装	:	—

以下建议或许对搭配服装有所帮助：—

[wen] [ˌaɪ ˈtiː][kæn; kən][biː; bi] [əbˈteɪnd] [teɪk] [hɛkɝz] [prɪˈpeəd] [ˈflaʊə(r)] , [wiːt] , [raɪ] , [ˈɪndiən] ,
When it can be obtained take Hecker's prepared flour , wheat , rye , Indian ,
什么时候 它 能 是 获得 拿 赫克尔 准备 面粉 , 小麦 , 黑麦 , 印度 ,
[ɔː(r)] [ˈgreɪəm] .
or Graham .
或者 格雷厄姆 .

如果可以的话，选用赫克尔牌预制面粉，小麦粉、黑麦粉、印度面粉或全麦面粉。

[frɒm; frəm] [ðɪs] [juː; jʊ] [wɪl] [ˈɔːlweɪz] [biː; bi][ʃʊə(r)][ɒv; əv] [gʊd] [bred] [ænd; ənd] [ˈgrɪdl] - [keɪks] .
From this you will always be sure of good bread and griddle - cakes .
从 这 你 将要 总是 是 当然 的 好的 面包 和 烤盘 - 蛋糕 .

有了它，你就能始终保证吃到美味的面包和煎饼。

[sɔːlt] [pɔːk] , [-]
Salt pork , [11]
盐 猪肉 , [-]

咸猪肉[11]

[sməʊkt] [hæm] , [bəˈləʊnjə; bəˈlɒnjə] [ˈsɒsɪdʒ] , [egz] , [draɪd] [biːf] , [sɔːlt] [fɪʃ] .
smoked ham , bologna sausage , eggs , dried beef , salt fish .
熏制 火腿 , 博洛尼亚 香肠 , 鸡蛋 , 干燥 牛肉 , 盐 鱼 .

熏火腿、博洛尼亚香肠、鸡蛋、牛肉干、咸鱼。

[geɪm] , [freʃ] [fɪʃ] , [ænd; ənd] [freʃ] [miːt] [ɑː(r); ə(r)][səˈpəʊzd; səˈpəʊzɪd][tuː; tə][biː; bi] [əbˈteɪnd] [ɪn][ðə; ði]
Game , fresh fish , and fresh meat are supposed to be obtained in the
游戏 , 新鲜的 鱼 , 和 新鲜的 肉 是 据称 到 是 获得 在 这
[vəˈsɪnəti][ɒv; əv][kæmp] .
vicinity of camp .
附近 的 营 .

营地附近应该可以找到猎物、鲜鱼和鲜肉。

[ˈpaɪlət] [bred] , [ˈkrækəz] .
Pilot bread , crackers .
飞行员 面包 , 饼干 .

飞行员面包、饼干。

[kænd] [fruːt][ænd; ənd][ˈvedʒtəb(ə)lz] , [weə(r)] [freʃ] [ˈkænɒt] [biː; bi] [əbˈteɪnd] .
Canned fruit and vegetables , where fresh cannot be obtained .
罐装 水果 和 蔬菜 , 在哪里 新鲜的 不能 是 获得 .

在无法获得新鲜水果和蔬菜的情况下，可以使用罐装水果和蔬菜。

[pəˈteɪtəʊz] , [biːnz] , [ˈʌnjənz] , [ˈɪndiən] [miːl] , [məˈlæsɪz] , [ˈʃʊgə(r)] , [sɔːlt] , [ˈpepə(r)] , [ˈmʌstəd] ,
Potatoes , beans , onions , Indian meal , molasses , sugar , salt , pepper , mustard ,
土豆 , 豆子 , 洋葱 , 印度 一顿饭 , 糖蜜 , 糖 , 盐 , 胡椒 , 芥末 ,
[ˈvɪnɪgə(r)] , [ˈbʌtə(r)] , [ˈkɒfi] ,
vinegar , butter , coffee ,
醋 , 黄油 , 咖啡 ,

土豆、豆类、洋葱、印度玉米粉、糖蜜、糖、盐、胡椒粉、芥末、醋、黄油、咖啡

[tiː] , [ˈtʃɒklət] , [raɪs] , [əʊt] - [miːl] , [ˈbeɪkɪŋ] [ˈsəʊdə] , [ˈdʒɪndʒə(r)] , [spaɪs] , [səʊp] , - [ˈkænd(ə)ls]
tea , chocolate , rice , oat - meal , baking soda , ginger , spice , soap , parafine candles
茶 , 巧克力 , 米 , 燕麦 - 一顿饭 , 烘烤 苏打 , 姜 , 香料 , 肥皂 , - 蜡烛
, [ænd; ənd] [ˈkerəsiːn] [ɔɪl] .
, and kerosene oil .
, 和 煤油 油 .

茶、巧克力、大米、燕麦片、小苏打、生姜、香料、肥皂、石蜡蜡烛和煤油。

[ðə; ði] [ɪ'senʃ(ə)l] [ju:'tensɪlz][ɑ:(r); ə(r)][tɪn]['ket(ə)lz] [wɪð] ['kʌvəz] , ['kɒfi] - [pɒt] , ['spaɪdə(r)z] [wɪð] ['kʌvəz] ,

The	Essential	Utensils	are	tin	kettles	with	covers	,	coffee	-	pot	,	spiders	with	covers	,
这	基本的	餐具	是	锡	水壶	和	封面	,	咖啡	-	锅	,	蜘蛛	和	封面	,

['grɪdaɪən] ,

gridiron	,
烤架	,

必备厨具包括带盖的锡制水壶、咖啡壶、带盖的蒸笼、烤架。

[pænz] , ['besn] , [tɪn] [kʌps] , [peɪlz] , [kænz] , [naɪvz] , [fɔ:rks] , [spu:n] , ['læntənz] , [bægz] , [rəʊps] ,

pans	,	basins	,	tin	cups	,	pails	,	cans	,	knives	,	forks	,	spoons	,	lanterns	,	bags	,	ropes	,
平底锅	,	盆地	,	锡	杯子	,	水桶	,	罐头	,	刀具	,	叉子	,	勺子	,	灯笼	,	包	,	绳索	,

[strɪŋz] ,

strings	,
字符串	,

平底锅、盆、锡杯、桶、罐头、刀、叉、勺、灯笼、袋子、绳子、线绳

[θred] , ['ni:d(ə)lz] , ['mætʃɪz] , ['ʃʌv(ə)l] , [æks] , ['hæmə(r)] , [neɪlz] , ['slɪkɪŋ] ['plɑ:stə(r)] , [dʒə'meɪkə]

thread	,	needles	,	matches	,	shovel	,	axe	,	hammer	,	nails	,	slicking	plaster	,	Jamaica
线	,	针	,	比赛	,	铲	,	斧头	,	锤	,	指甲	,	润滑	石膏	,	牙买加

['dʒɪndʒə(r)] , ['fɪʃɪŋ] ['tæk(ə)l] ,

ginger	,	fishing	tackle	,
姜	,	钓鱼	处理	,

线、针、火柴、铲子、斧子、锤子、钉子、石膏粉、牙买加生姜、渔具

[gʌn] [ænd; ənd] [ˌæmjə'nɪʃ(ə)n] , ['taʊəlz] , [s'tɒkɪŋz] , [ænd; ənd] ['flænl] ['gɑ:mənts] .

gun	and	ammunition	,	towels	,	stockings	,	and	flannel	garments	.
枪	和	弹药	,	毛巾	,	长筒袜	,	和	绒布	服装	.

枪支弹药、毛巾、长袜和法兰绒衣物。

[i:tʃ] [ænd; ənd] ['evri] [wʌn][ɒv; əv] [ði:z] ['ɑ:tɪk(ə)lz] [meɪ] [bi:; bi] [faʊnd] ['sɜ:vɪsəb(ə)l] .

Each	and	every	one	of	these	articles	may	be	found	serviceable	.
每个	和	每一个	一	的	这些	文章	可能	是	成立	可用	.

这些文章中的每一篇都可能有用。

[ðə; ði]['vælju:][ɒv; əv][ə; eɪ] [mætʃ] , [ə; eɪ] [strɪŋ] , [naɪf] , [ə; eɪ][pɪn] , [ɔ:(r)][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔ:lt] ,

The	value	of	a	match	,	a	string	,	knife	,	a	pin	,	or	a	pinch	of	salt	,
这	价值	的	一个	匹配	,	一个	细绳	,	刀	,	一个	别针	,	或者	一个	捏	的	盐	,

一根火柴、一根绳子、一把刀、一枚别针或一小撮盐的价值

[kæn; kən]['nevə(r)][bi:; bi]['ri:əlaɪzd] , [ʌn'tɪl] [-]

can	never	be	realized	,	until	[	12	]
能	绝不	是	已实现	,	直到	[	-	]

直到[12]才能实现。

[ɪn][ðə; ði] [wʊdz] [ɔ:(r)][ɒn][ðə; ði]['wɔ:tə(r)][ðə; ði] [ni:d] [ɒv; əv][ðem; ðəm][hæz; həz] [bi:n] [felt] .

in	the	woods	or	on	the	water	the	need	of	them	has	been	felt	.
在	这	树林	或者	在	这	水	这	需要	的	他们	有	到过	毛毡	.

无论是在树林里还是在水边，人们都感受到了对它们的需要。

['pɑ:tiz] [skɔ:n] [ðə; ði][aɪ'dɪə][ɒv; əv] ['bɔðərɪŋ] [wɪð] [səʊ] ['meni] [θɪŋz] [wen] ['sɪmpli] ['gəʊɪŋ] [aʊt]

Parties	scorning	the	idea	of	bothering	with	so	many	things	when	simply	going	out
各方	蔑视	这	主意	的	烦人	和	所以	许多	事物	什么时候	简单地	去	出去

[tu:; tə] [rʌf] [ˌaɪ 'ti:] ,

to	rough	it	,
到	粗糙的	它	,

有些人觉得出去体验艰苦生活时，没必要费心考虑那么多事情，这种想法很可笑。

[wɪl] [faɪnd][ˌaɪ 'ti:]['betə(r)][tu:; tə] [si:] [ðæt] ['evri] [θɪŋ] [ɪz][prə'vaɪdɪd][bɪ'fɔ:(r)] ['stɑrtɪŋ] ;

will	find	it	better	to	see	that	every	thing	is	provided	before	starting	;
将要	寻找	它	更好的	到	看	那	每一个	事物	是	假如	前	开始	;

最好在开始之前确认所有物品都已准备就绪；

['i:v(ə)n] [ðen] , [ðeɪ] [wɪl] [faɪnd][kæmp][laɪf] [rʌf] [ɪ'nʌf] . [-]

even	then	,	they	will	find	camp	life	rough	enough	.	[	13	]
甚至	然后	,	他们	将要	寻找	营	生活	粗糙的	足够的	.	[	-	]

即使如此，他们也会发现营地生活十分艰苦。[13]

[kæmp] ['kʊkəri] .

CAMP	COOKERY	.
营	烹饪	.

野营烹饪。

[bɜ:dz] .

BIRDS	.
鸟类	.

鸟类。

[ɪn][kæmp][laɪf] , [smɔ:l] [ænd; ənd] [lɑ:dʒ] [bɜ:dz] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi]['aɪðə(r)] ['rəʊstɪd] , [brɔɪld] , [ɔ:(r)] [stju:d] .

In	camp	life	,	small	and	large	birds	should	be	either	roasted	,	broiled	,	or	stewed	.
在	营	生活	,	小的	和	大的	鸟类	应该	是	任何一个	烤	,	烤制	,	或者	炖	.

在野营生活中，无论大小的禽鸟都应该烤、煎或炖着吃。

[pɪk] [ɔ:l][ðə; ði] ['feðər] [ɒf] , [kʌt][ə; eɪ][slɪt][ɪn][ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [drɔ:] [ðem; ðəm] .

Pick	all	the	feathers	off	,	cut	a	slit	in	them	,	and	draw	them	.
挑选	全部	这	羽毛	离开	,	切	一个	缝隙	在	他们	,	和	画	他们	.

把所有的羽毛都拔掉，在上面切开一个口子，然后画出来。

['aɪðə(r)] [wɒʃ] [ɔ:(r)][waɪp] ['keəfəli] .

Either	wash	or	wipe	carefully	.
任何一个	洗	或者	擦拭	小心	.

用清水仔细清洗或擦拭即可。

[ɪf] [fɔ:(r); fə(r)] ['rəʊstɪŋ] , [taɪ][ðə; ði][legz] [daʊn] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][ðə; ði][pæn] .

If	for	roasting	,	tie	the	legs	down	,	and	place	in	the	pan	.
如果	为了	烘焙	,	领带	这	腿	向下	,	和	地方	在	这	平底锅	.

如果是烤制的话，将鸡腿绑住，放入烤盘中。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['flaʊə(r)] , ['kʌvə(r)][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði][pæn] [wɪð] ['wɔ:tə(r)] , [ænd; ənd][rəʊst] ,

Sprinkle	with	flour	,	cover	the	bottom	of	the	pan	with	water	,	and	roast	,
撒	和	面粉	,	覆盖	这	底部	的	这	平底锅	和	水	,	和	烤	,

撒上面粉，在锅底加水，然后烘烤。

[ɪf] [dʌks] , ['θɜ:ti] ['mɪnɪts] , [graʊs] [ænd; ənd] ['pɑ:trɪdʒ] [ðə; ði] [seɪm] .

if	ducks	,	thirty	minutes	,	grouse	and	partridges	the	same	.
如果	鸭子	,	三十	分钟	,	松鸡	和	鹧鸪	这	相同的	.

如果是鸭子，三十分钟；松鸡和鹧鸪也一样。

[smɔ:l] [bɜ:dz] , [ə'baʊt] [hɑ:f][æz; əz] [lɒŋ] .

Small	birds	,	about	half	as	long	.
小的	鸟类	,	关于	一半	作为	长的	.

小型鸟类，体长约为它们的一半。

[ðə; ði]['ʌv(ə)n][mʌst; məst][bi:; bi] ['veri] [hɒt] .

The	oven	must	be	very	hot	.
这	烤箱	必须	是	非常	热的	.

烤箱必须非常热。

[bɜ:dz] ['rəʊstɪd] [ɪn][ðeə(r)] ['feðər] .

Birds	Roasted	in	their	Feathers	.
鸟类	烤	在	他们的	羽毛	.

用羽毛烤制的鸟。

['əʊpən][ðə; ði][bɜ:d][ɪn][ðə; ði]['ju:ʒuəl]['mænə(r)] , [ænd; ənd] [-]

Open	the	bird	in	the	usual	manner	,	and	[	14	]
打开	这	鸟	在	这	通常	方式	,	和	[	-	]

以通常的方式打开鸟，然后[14]

[drɔ:] [ˌaɪ 'ti:] ; [ðen] ['kʌvə(r)] [wɪð] [wet] [kleɪ] , [ænd; ənd] ['beri] [ɪn] [hɒt] [kəʊl] .

draw	it	;	then	cover	with	wet	clay	,	and	bury	in	hot	coals	.
画	它	;	然后	覆盖	和	湿的	黏土	,	和	埋葬	在	热的	煤炭	.

画出图案；然后用湿粘土覆盖，再埋入热煤中。

[ɪn] ['fɔ:ti] ['mɪnɪts] , [drɔ:] [frɒm; frəm][ðə; ði] [kəʊl] , [ænd; ənd] [pi:l] [ɒf] [ðə; ði] [kleɪ] ,

In	forty	minutes	,	draw	from	the	coals	,	and	peel	off	the	clay	,
在	四十	分钟	,	画	从	这	煤炭	,	和	果皮	离开	这	黏土	,

四十分钟后，从炭火中取出，剥去黏土。

[wen] ['feðər] [ænd; ənd][skɪn] [wɪl] [kʌm] ['ɔ:lsəʊ] .

when	feathers	and	skin	will	come	also	.
什么时候	羽毛	和	皮肤	将要	来	还	.

羽毛和皮毛也会随之而来。

[ə; eɪ] ['dʒentlmən] [ə'ʃuə] [ˌem 'i:] [ðæt] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] ['pɜ:fɪktli] [dɪ'lɪʃəs] [kʊkt] [ɪn] [ðɪs] ['mænə(r)] .

A	gentleman	assures	me	that	they	are	perfectly	delicious	cooked	in	this	manner	.
一个	绅士	保证	我	那	他们	是	完美	可口的	煮熟	在	这	方式	.

一位先生向我保证，用这种方法烹饪出来的食物味道绝对美味。

[brɔɪld] [bɜ˞dz] .

Broiled	Birds	.
烤制	鸟类	.

烤禽类。

[kli:n] , [ænd; ənd] [splɪt] [daʊn] [ðə; ði] [bæk] .

Clean	,	and	split	down	the	back	.
干净的	,	和	分裂	向下	这	后退	.

清理干净，然后从背面分开。

[waɪp] [draɪ] , [ænd; ənd] [brɔɪl] ['əʊvə(r)][ə; eɪ][klɪə(r)]['faɪə(r)] , [ɪf] [smɔ:l] , [ten] ['mɪnɪts] , [bʌt; bət] , [ɪf] [lɑ:dʒ] , [ˌfɪf'ti:n] .

Wipe	dry	,	and	broil	over	a	clear	fire	,	if	small	,	ten	minutes	,	but	,	if	large	,	fifteen	.
擦拭	干燥	,	和	烤	超过	一个	清除	火	,	如果	小的	,	十	分钟	,	但	,	如果	大的	,	十五	.

擦干，用明火烤，如果是小块，烤 10 分钟；如果是大块，烤 15 分钟。

['si:z(ə)n] [wɪð] [sɔ:lt] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [sɜ:v] [ɒn] [təʊst] .

Season	with	salt	,	pepper	,	and	butter	,	and	serve	on	toast	.
季节	和	盐	,	胡椒	,	和	黄油	,	和	服务	在	吐司	.

用盐、胡椒粉和黄油调味，涂抹在吐司上即可食用。

[stju:d] ['pɑ:trɪdʒ] [ɔ:(r)] ['pɪdʒɪns] .

Stewed	Partridges	or	Pigeons	.
炖	鹧鸪	或者	鸽子	.

炖鹧鸪或鸽子。

[pleɪs] [tu:] ['pɑ:trɪdʒ] [ɪn][ə; eɪ] [smɔ:l] ['ket(ə)l] , [ænd; ənd] [dredʒ] [wɪð] [sɔ:lt] , ['pepə(r)] , ['flaʊə(r)] ,

Place	two	partridges	in	a	small	kettle	,	and	dredge	with	salt	,	pepper	,	flour	,
地方	二	鹧鸪	在	一个	小的	壶	,	和	疏通	和	盐	,	胡椒	,	面粉	,

将两只鹧鸪放入小锅中，裹上盐、胡椒粉和面粉。

[hɑ:f] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv] [meɪs] , [hɑ:f][ɒv; əv] [kləʊvz] , [ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [kəʊld]['wɔ:tə(r)] .

half	teaspoonful	of	mace	,	half	of	cloves	,	and	cover	with	cold	water	.
一半	一茶匙	的	锤	,	一半	的	丁香	,	和	覆盖	和	寒冷的	水	.

半茶匙肉豆蔻皮，半茶匙丁香，用冷水浸泡。

['kʌvə(r)] [taɪt] , [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [tu:] ['aʊəz] .

Cover	tight	,	and	simmer	two	hours	.
覆盖	紧的	,	和	煨	二	小时	.

盖紧锅盖，小火慢炖两个小时。

['θɪkən] [wɪð] [θri:] ['spu:nful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [ænd; ənd][stɜ:(r)][ɪn] [tu:] ['spu:nful] [ɒv; əv]

Thicken	with	three	spoonfuls	of	flour	,	and	stir	in	two	spoonfuls	of
加厚	和	三	一勺	的	面粉	,	和	搅拌	在	二	一勺	的

['kætsəp; 'kætsʌp] ;

catsup	;
番茄酱	;

加入三勺面粉勾芡，再拌入两勺番茄酱；

['sɪmə(r)] [wʌn]['aʊə(r)][lɒŋgə(r)] , [ænd; ənd] [sɜ:v] .

simmer	one	hour	longer	,	and	serve	.
煨	一	小时	更长	,	和	服务	.

再炖煮一小时，即可食用。

[graʊs] [ænd; ənd] ['pɪdʒɪns] [ɑ:(r); ə(r)] [stju:d] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] . [-]

Grouse	and	pigeons	are	stewed	in	the	same	manner	.	[	15	]
松鸡	和	鸽子	是	炖	在	这	相同的	方式	.	[	-	]

松鸡和鸽子也用同样的方法炖煮。[15]

[braʊn] ['frɪkəsi:] [ɒv; əv] ['tʃɪkɪn] .

Brown	Fricassee	of	Chicken	.
棕色的	炖菜	的	鸡	.

鸡肉红烧。

[kʌt] [tu:] ['tʃɪkɪnz] [ɔ:(r)][əʊld] [faʊl] ['ɪntu:] ['hænsəm] ['pi:sɪz] ,

Cut	two	chickens	or	old	fowl	into	handsome	pieces	,
切	二	鸡	或者	老的	鸡	进入	英俊的	件	,

将两只鸡或老家禽切成漂亮的块状，

[ænd; ənd] ['pɑ:bɔɪl] [ðem; ðəm][ɪn][dʒʌst]['wɔ:tə(r)] [ɪ'nʌf] [tu:; tə]['kʌvə(r)][ðem; ðəm] ; [wen] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)]

and	parboil	them	in	just	water	enough	to	cover	them	;	when	they	are
和	腌	他们	在	只是	水	足够的	到	覆盖	他们	;	什么时候	他们	是

['tendə(r)] ,

tender	,
投标	,

用刚好没过它们的水焯一下；煮至软烂后，

[teɪk] [ðem; ðəm][ʌp] , [ænd; ənd][dreɪn][ðem; ðəm][draɪ] .

take	them	up	,	and	drain	them	dry	.
拿	他们	向上	,	和	流走	他们	干燥	.

把它们捞出来，沥干水分。

[kʌt] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] - ['ɪntu:]['slaɪsɪz] , [ænd; ənd][fraɪ][ðem; ðəm] [braʊn] ; [teɪk] [ʌp][ðə; ði] [pɔ:k]

Cut	a	pound	of	saltpork	into	slices	,	and	fry	them	brown	;	take	up	the	pork
切	一个	磅	的	-	进入	切片	,	和	炒	他们	棕色的	;	拿	向上	这	猪肉

,

,

,

将一磅咸肉切成片，煎至棕色；取出咸肉，

[dredʒ] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [wɪð] [sɔ:lt] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd]['flaʊə(r)] , [ænd; ənd][fraɪ][ə; eɪ] [dɑ:k] [braʊn] [ɪn]

dredge	the	chicken	with	salt	,	pepper	,	and	flour	,	and	fry	a	dark	brown	in
疏通	这	鸡	和	盐	,	胡椒	,	和	面粉	,	和	炒	一个	黑暗的	棕色的	在

[ðə; ði] [pɔ:k] [fæt] .

the	pork	fat	.
这	猪肉	胖的	.

将鸡肉裹上盐、胡椒粉和面粉，然后在猪油中炸至深褐色。

[wen] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ɪz][ɔ:l] [fraɪd] ,

When	the	chicken	is	all	fried	,
什么时候	这	鸡	是	全部	油煎	,

鸡肉全部炸好后，

[stɜː(r)]['ɪntuː][ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [pɔːk] [fæt][hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv][draɪ]['flaʊə(r)] ;

stir	into	the	remaining	pork	fat	half	a	cup	of	dry	flour	;
搅拌	进入	这	其余的	猪肉	胖的	一半	一个	杯子	的	干燥	面粉	;

将半杯干面粉拌入剩余的猪油中;

[stɜː(r)] [ðɪs] [ʌn'tɪl][ə; eɪ][dɑːk] [braʊn] ,

stir	this	until	a	dark	brown	,
搅拌	这	直到	一个	黑暗的	棕色的	,

搅拌至深棕色。

[ðen] [pɔː(r)][ɒn][ˌaɪ 'tiː][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv][ðə; ði]['lɪkə(r)] [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [wɒz; wəz] [bɔɪld] .

then	pour	on	it	one	quart	of	the	liquor	in	which	the	chicken	was	boiled	.
然后	倒	在	它	一	夸脱	的	这	酒	在	哪个	这	鸡	曾是	煮沸	.

然后在上面浇上一夸脱煮鸡的汤汁。

([ðɪs] ['lɪkə(r)][mʌst; məst][biː; bi] ['bɔɪlɪŋ] .)

(	This	liquor	must	be	boiling	.	)
(	这	酒	必须	是	沸腾	.	)

（这酒必须是沸腾的。）

['siːz(ə)n] [wɪð] ['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .

Season	with	pepper	and	salt	to	taste	.
季节	和	胡椒	和	盐	到	品尝	.

根据个人口味加入胡椒粉和盐调味。

[leɪ] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ɪn] [ðɪs] ['greɪvi] , [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] .

Lay	the	chicken	in	this	gravy	,	and	simmer	twenty	minutes	.
莱	这	鸡	在	这	肉汁	,	和	煨	二十	分钟	.

将鸡肉放入肉汁中，炖煮二十分钟。

['gɑːnɪʃ] [ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð] [bɔɪld] [raɪs] .

Garnish	the	dish	with	boiled	rice	.
装饰	这	盘子	和	煮沸	米	.

在菜肴上放上煮熟的米饭作为装饰。

[waɪt] ['frɪkəsiː] [ɒv; əv] ['tʃɪkɪn] .

White	Fricassee	of	Chicken	.
白色的	炖菜	的	鸡	.

白汁鸡肉烩菜。

[bɔɪl][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ʌn'tɪl]['tendə(r)] , [ðen] [kʌt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][smɔːl] ['piːsɪz] .

Boil	the	chicken	until	tender	,	then	cut	it	into	small	pieces	.
熬	这	鸡	直到	投标	,	然后	切	它	进入	小的	件	.

将鸡肉煮至软烂，然后切成小块。

[wɪð] [ðə; ði]['wɔːtə(r)][ɪn] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː][wɒz; wəz] [bɔɪld] [meɪk] [ə; eɪ]['greɪvi] , [ə'laʊɪŋ] [hɑːf][ə; eɪ] [-]

With	the	water	in	which	it	was	boiled	make	a	gravy	,	allowing	half	a	[	16	]
和	这	水	在	哪个	它	曾是	煮沸	制作	一个	肉汁	,	允许	一半	一个	[	-	]

用煮沸它的水做成肉汁，留出一半[16]

[kʌp][ɒv; əv]['flaʊə(r)][ænd; ənd] [tuː] ['spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][tuː; tə] ['evri] [kwɔːt] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .

cup	of	flour	and	two	spoonfuls	of	butter	to	every	quart	of	water	.
杯子	的	面粉	和	二	一勺	的	黄油	到	每一个	夸脱	的	水	.

每夸脱水加入一杯面粉和两勺黄油。

['siːz(ə)n] [wɪð] ['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] ; [tɜːn] [ɪn][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] , [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][bɔɪl] [faɪv] ['mɪnɪts]

Season	with	pepper	and	salt	;	turn	in	the	chicken	,	and	let	it	boil	five	minutes
季节	和	胡椒	和	盐	;	转动	在	这	鸡	,	和	让	它	熬	五	分钟

, [ænd; ənd] [sɜːv] .

,	and	serve	.
,	和	服务	.

用胡椒粉和盐调味；放入鸡肉，煮五分钟即可食用。

['gɑːnɪʃ] [ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð] [bɔɪld] [raɪs] .
Garnish **the** **dish** **with** **boiled** **rice** **.**
装饰 这 盘子 和 煮沸 米 .

在菜肴上放上煮熟的米饭作为装饰。

['tʃɪkɪn] ['kʌri] .
Chicken **Curry** **.**
鸡 咖喱 .

咖喱鸡。

[meɪk] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [waɪt] ['frɪkəsiː] ,
Make **the** **same** **as** **white** **fricassee** **,**
制作 这 相同的 作为 白色的 炖菜 ,

做法与白炖菜相同。

[wɪð] [ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['ɪndiən] ['kʌri] [tuː; tə][wʌn][paɪnt][ɒv; əv]['greɪvi] ,
with **the** **addition** **of** **one** **teaspoonful** **of** **Indian** **curry** **to** **one** **pint** **of** **gravy** **,**
和 这 添加 的 一 一茶匙 的 印度 咖喱 到 一 品脱 的 肉汁 ,

在一品脱肉汁中加入一茶匙印度咖喱粉，

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [laɪkt] [strɒŋ] , [ɪf] [nɒt] , [hɑːf][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] .
if **it** **is** **liked** **strong** **,** **if** **not** **,** **half** **a** **teaspoonful** **.**
如果 它 是 喜欢 强的 , 如果 不是 , 一半 一个 一茶匙 .

如果喜欢味道浓烈，就放半茶匙；如果不喜欢，就放半茶匙。

[dɪ'zɒlv] [ðə; ði] ['kʌri] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn] .
Dissolve **the** **curry** **in** **a** **little** **water** **,** **and** **stir** **in** **.**
溶解 这 咖喱 在 一个 小的 水 , 和 搅拌 在 .

将咖喱粉溶于少量水中，然后搅拌均匀。

['gɑːnɪʃ] [ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð] [raɪs] .
Garnish **the** **dish** **with** **rice** **.**
装饰 这 盘子 和 米 .

用米饭装饰这道菜。

[viːl] [ænd; ənd] ['mʌtn] [kæn; kən][biː; bi] ['kʌrid] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] .
Veal **and** **mutton** **can** **be** **curried** **in** **the** **same** **manner** **.**
小牛肉 和 羊肉 能 是 咖喱 在 这 相同的 方式 .

小牛肉和羊肉可以用同样的方法做成咖喱。

['tʃɪkɪn] ['sæləd] .
Chicken **Salad** **.**
鸡 沙拉 .

鸡肉沙拉。

[bɔɪl]['tendə(r)][fɔː(r)] [gʊd] - [saɪzd] ['tʃɪkɪnz] ; [wen] [kəʊld] , [kʌt] [ɒf] [ðə; ði] [waɪt] [miːt] , [ænd; ənd]
Boil **tender** **four** **good** **-** **sized** **chickens** **;** **when** **cold** **,** **cut** **off** **the** **white** **meat** **,** **and**
煮 投标 四 好的 - 尺寸 鸡 ; 什么时候 寒冷的 , 切 离开 这 白色的 肉 , 和
[tʃɒp] ['rɑːðə(r)] [kɔːs] .
chop **rather** **coarse** **.**
劈 相当 粗 .

将四只个头适中的嫩鸡煮熟；冷却后，切下鸡胸肉，切成粗块。

[kʌt] [ɒf] [ðə; ði] [waɪt] [pɑːt] [ɒv; əv][ðə; ði] ['seləri] , [ænd; ənd] [tʃɒp] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] .
Cut **off** **the** **white** **part** **of** **the** **celery** **,** **and** **chop** **in** **the** **same** **manner** **.**
切 离开 这 白色的 部分 的 这 芹菜 , 和 劈 在 这 相同的 方式 .

切掉芹菜的白色部分，然后以同样的方式切碎。

[tuː; tə] [tuː] [kwɔːts] [ænd; ənd][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] ,
To **two** **quarts** **and** **a** **pint** **of** **the** **chicken** **,**
到 二 夸脱 和 一个 品脱 的 这 鸡 ,

两夸脱加一品脱鸡肉，

[əˈlaʊ] [wʌn] [kwɔːt] [ænd; ənd][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][ðə; ði] [ˈseləri] [ænd; ənd][ə; eɪ] [ˈspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .

allow	**one**	**quart**	**and**	**a**	**pint**	**of**	**the**	**celery**	**and**	**a**	**spoonful**	**of**	**salt**	**.**
允许	一	夸脱	和	一个	品脱	的	这	芹菜	和	一个	一勺	的	盐	.

留出一夸脱一品脱的芹菜和一勺盐。

[mɪks] [wel] [təˈgeðə(r)] , [-]

Mix	**well**	**together**	**,**	**[**	**17**	**]**
混合	出色地	一起	,	[	-	]

充分混合[17]

[ænd; ənd] [ðen] [stɜː(r)][ɪn] [pɑːt] [ɒv; əv][ðə; ði] [ˈdresɪŋ] .

and	**then**	**stir**	**in**	**part**	**of**	**the**	**dressing**	**.**
和	然后	搅拌	在	部分	的	这	敷料	.

然后拌入部分调味汁。

[ʃeɪp] [ðə; ði][ˈsæləd][ɪn][ə; eɪ] [flæt] [dɪʃ] , [ænd; ənd][pɔː(r)][ˈəʊvə(r)][ðə; ði][rɪˈmeɪndə(r)][ɒv; əv][ðə; ði]

Shape	**the**	**salad**	**in**	**a**	**flat**	**dish**	**,**	**and**	**pour**	**over**	**the**	**remainder**	**of**	**the**
形状	这	沙拉	在	一个	平坦的	盘子	,	和	倒	超过	这	余	的	这

['dresɪŋ] .

dressing	**.**
敷料	.

将沙拉放入平盘中，然后淋上剩余的酱汁。

[ˈgɑːnɪʃ] [wɪð] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] , [biːts] , [ænd; ənd][ðə; ði][tɒps][ɒv; əv][ðə; ði] [ˈseləri] .

Garnish	**with**	**hard**	**-**	**boiled**	**eggs**	**,**	**beets**	**,**	**and**	**the**	**tops**	**of**	**the**	**celery**	**.**
装饰	和	难的	-	煮沸	鸡蛋	,	甜菜	,	和	这	最高额	的	这	芹菜	.

用煮熟的鸡蛋、甜菜根和芹菜叶装饰。

[sɔːs] [fɔː(r); fə(r)][bɝdz] .

Sauce	**for**	**Birds**	**.**
酱	为了	鸟类	.

鸟类专用酱汁。

[pʊt][wʌn] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][ˈbʌtə(r)][ˈɪntuː][ə; eɪ][pæn] ; [ænd; ənd] , [wen] [ˌaɪ ˈtiː][gets][hɒt] ,

Put	**one**	**tablespoonful**	**of**	**butter**	**into**	**a**	**pan**	**;**	**and**	**,**	**when**	**it**	**gets**	**hot**	**,**
放	一	一汤匙	的	黄油	进入	一个	平底锅	;	和	,	什么时候	它	获得	热的	,

在平底锅里放入一汤匙黄油；待黄油变热后，

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][ˈflaʊə(r)] ; [stɜː(r)][ʌnˈtɪl] [braʊn] , [ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn][kʌp][ɒv; əv]

add	**one**	**tablespoonful**	**of**	**flour**	**;**	**stir**	**until**	**brown**	**,**	**then**	**add**	**one**	**cup**	**of**
添加	一	一汤匙	的	面粉	;	搅拌	直到	棕色的	,	然后	添加	一	杯子	的

['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,

boiling	**water**	**,**
沸腾	水	,

加入一汤匙面粉；搅拌至呈褐色，然后加入一杯沸水。

[ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][tuː; tə] [teɪst] .

and	**salt**	**and**	**pepper**	**to**	**taste**	**.**
和	盐	和	胡椒	到	品尝	.

加盐和胡椒粉调味。

[brɔɪld] ['tʃɪkɪn] .

Broiled	**Chicken**	**.**
烤制	鸡	.

烤鸡。

[splɪt] [daʊn] [ðə; ði] [bæk] , [wɒʃ] , [ænd; ənd][waɪp][draɪ] , [ænd; ənd] [brɔɪl]['əʊvə(r)][klɪə(r)] [kəʊl] ['twenti] -

Split	**down**	**the**	**back**	**,**	**wash**	**,**	**and**	**wipe**	**dry**	**,**	**and**	**broil**	**over**	**clear**	**coals**	**twenty**	**-**
分裂	向下	这	后退	,	洗	,	和	擦拭	干燥	,	和	烤	超过	清除	煤炭	二十	-

[faɪv] ['mɪnɪts] .

five	**minutes**	**.**
五	分钟	.

将背面切开，洗净，擦干，放在干净的炭火上烤 25 分钟。

['siːz(ə)n] [wɪð] ['pepə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd]['bʌtə(r)] . [-]

Season	**with**	**pepper**	**,**	**salt**	**,**	**and**	**butter**	**.**	**[**	**18**	**]**
季节	和	胡椒	,	盐	,	和	黄油	.	[	-	]

用胡椒粉、盐和黄油调味。[18]

[fɪʃ] .

FISH	**.**
鱼	.

鱼。

['tʃaʊdə(r)] .

Chowder	**.**
浓汤	.

浓汤。

[teɪk] ['aɪðə(r)][ə; eɪ][ˌsiː əʊ 'diː][ɔː(r)] ['hædək] ; [skɪn][ˌaɪ 'tiː] , ['luːs(ə)n][ðə; ðɪ][skɪn] [ə'baʊt][ðə; ðɪ] [hed] ,

Take	**either**	**a**	**cod**	**or**	**haddock**	**;**	**skin**	**it**	**,**	**loosen**	**the**	**skin**	**about**	**the**	**head**	**,**
拿	任何一个	一个	鳕鱼	或者	黑线鳕	;	皮肤	它	,	松开	这	皮肤	关于	这	头	,

取一条鳕鱼或黑线鳕；剥去鱼皮，将头部周围的鱼皮松开，

[ænd; ənd] [drɔː] [ˌaɪ 'tiː] [daʊn] [tə'wɔːdz] [ðə; ðɪ][teɪl] , [wen] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [piːl] [ɒf] ['iːzəli] .

and	**draw**	**it**	**down**	**towards**	**the**	**tail**	**,**	**when**	**it**	**will**	**peel**	**off**	**easily**	**.**
和	画	它	向下	向	这	尾巴	,	什么时候	它	将要	果皮	离开	容易地	.

向下拉到尾部，它就会很容易脱落。

[ðen] [rʌn][jɔː(r); jə(r)] [naɪf] [daʊn] [ðə; ðɪ] [bæk] [kləʊz][tuː; tə][ðə; ðɪ][bəʊn] , [wɪtʃ] [juː; jʊ] [teɪk] [aʊt] .

Then	**run**	**your**	**knife**	**down**	**the**	**back**	**close**	**to**	**the**	**bone**	**,**	**which**	**you**	**take**	**out**	**.**
然后	跑步	你的	刀	向下	这	后退	关闭	到	这	骨	,	哪个	你	拿	出去	.

然后沿着背部靠近骨头的地方划一刀，把骨头取出来。

[kʌt] [jɔː(r); jə(r)] [fɪʃ] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] , [ænd; ənd] [wɒʃ] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] .

Cut	**your**	**fish**	**in**	**small**	**pieces**	**,**	**and**	**wash**	**in**	**cold**	**water**	**.**
切	你的	鱼	在	小的	件	,	和	洗	在	寒冷的	水	.

将鱼切成小块，用冷水清洗。

[pʊt][ðə; ðɪ] [hed] [ɒn][tuː; tə][bɔɪl][ɪn][ə'baʊt] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd][bɔɪl] ['twenti]

Put	**the**	**head**	**on**	**to**	**boil**	**in**	**about**	**two**	**quarts**	**of**	**water**	**,**	**and**	**boil**	**twenty**
放	这	头	在	到	熬	在	关于	二	夸脱	的	水	,	和	熬	二十

['mɪnɪts] .

minutes	**.**
分钟	.

将鱼头放入约两夸脱水中煮沸，煮二十分钟。

[fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fɪʃ] [weɪɪŋ] [sɪks] [paʊndz] , [peə(r)][ænd; ənd][slaɪs] [θɪn] [faɪv] [gʊd] - [saɪzd][pə'teɪtəʊz] ,

For	**a**	**fish**	**weighing**	**six**	**pounds**	**,**	**pare**	**and**	**slice**	**thin**	**five**	**good**	**-**	**sized**	**potatoes**	**,**
为了	一个	鱼	称重	六	磅	,	削减	和	片	薄的	五	好的	-	尺寸	土豆	,

[ænd; ənd][wʌn]['ʌnjən] .

and	**one**	**onion**	**.**
和	一	洋葱	.

对于一条重六磅的鱼，需要削皮并切成薄片的五个大小合适的土豆和一个洋葱。

[pleɪs] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv][pə'teɪtəʊz][ænd; ənd]['ʌnjən][ɪn][ðə; ðɪ][pɒt] , [ðen] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv] [fɪʃ] ,

Place	**a**	**layer**	**of**	**potatoes**	**and**	**onion**	**in**	**the**	**pot**	**,**	**then**	**a**	**layer**	**of**	**fish**	**,**
地方	一个	层	的	土豆	和	洋葱	在	这	锅	,	然后	一个	层	的	鱼	,

先在锅里铺一层土豆和洋葱，再铺一层鱼。

[dredʒ] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd]['flaʊə(r)] .

dredge	**in**	**a**	**little**	**salt**	**,**	**pepper**	**,**	**and**	**flour**	**.**
疏通	在	一个	小的	盐	,	胡椒	,	和	面粉	.

裹上少许盐、胡椒粉和面粉。

[kiːp] ['pʊtɪŋ] [ɪn] [ɔːl'tɜːnət] ['leɪəz] [ɒv; əv][pə'teɪtəʊz][ænd; ənd] [fɪʃ] [ʌn'tɪl][ɔːl][ɪz][juːst] .

Keep	putting	in	alternate	layers	of	potatoes	and	fish	until	all	is	used	.
保持	推杆	在	备用	层	的	土豆	和	鱼	直到	全部	是	用过的	.

继续交替放入土豆和鱼，直到全部用完。

[juːz] [ə'baʊt][wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['pepə(r)] , [wʌn] ['tiːkʌp] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)][ɪn][ɔːl] .

Use	about	one	tablespoonful	of	salt	,	one	teaspoonful	of	pepper	,	one	teacup	of	flour	in	all	.
使用	关于	一	一汤匙	的	盐	,	一	一茶匙	的	胡椒	,	一	茶碗	的	面粉	在	全部	.

总共大约需要一汤匙盐、一茶匙胡椒粉和一杯面粉。

[hæv; həv] ['redi] [hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv][sɔːlt] [pɔːk] [-]

Have	ready	half	a	pound	of	salt	pork	[	19	]
有	准备好	一半	一个	磅	的	盐	猪肉	[	-	]

准备半磅咸猪肉[19]

[fraɪd] [bləʊn] .

fried	blown	.
油煎	吹	.

炸炸。

[pɔː(r)] [ðɪs] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː][ə'baʊt] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)] ,

Pour	this	over	the	mixture	;	add	about	two	quarts	of	cold	water	,
倒	这	超过	这	混合物	;	添加	关于	二	夸脱	的	寒冷的	水	,

将此液体倒入混合物中；加入约两夸脱冷水，

[ðen] [streɪn] [ɒn][ðə; ði]['wɔːtə(r)][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [hed] [hæz; həz] [biːn] [bɔɪld] .

then	strain	on	the	water	in	which	the	head	has	been	boiled	.
然后	拉紧	在	这	水	在	哪个	这	头	有	到过	煮沸	.

然后用煮过头的水中滤出。

[ɪf] [ðɪs] [ɪz][nɒt]['wɔːtə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]['kʌvə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][mɔː(r)][kəʊld] .

If	this	is	not	water	enough	to	cover	,	add	more	cold	.
如果	这	是	不是	水	足够的	到	覆盖	,	添加	更多的	寒冷的	.

如果水量不够，就再加些冷水。

['kʌvə(r)] [taɪt] , [ænd; ənd][bɔɪl]['dʒentli] ['θɜːti] ['mɪnɪts] .

Cover	tight	,	and	boil	gently	thirty	minutes	.
覆盖	紧的	,	和	熬	轻轻地	三十	分钟	.

盖紧锅盖，小火煮30分钟。

[ɪf] [nɒt] ['siːz(ə)nd] [ɪ'nʌf] , [ˌeɪ diː 'diː] [wɒt] [juː; jʊ] [pliːz] .

If	not	seasoned	enough	,	add	what	you	please	.
如果	不是	经验丰富的	足够的	,	添加	什么	你	请	.

如果味道不够浓郁，可以根据个人喜好添加调料。

[wen] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [bɔɪld] ['twenti] ['mɪnɪts] ,

When	it	has	boiled	twenty	minutes	,
什么时候	它	有	煮沸	二十	分钟	,

煮沸二十分钟后，

[pʊt][ɪn][sɪks] ['krækəz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] [səʊkt] [θriː] ['mɪnɪts] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] .

put	in	six	crackers	which	have	been	soaked	three	minutes	in	cold	water	.
放	在	六	饼干	哪个	有	到过	浸泡过	三	分钟	在	寒冷的	水	.

放入六块用冷水浸泡三分钟的饼干。

[ɪf] [juː; jʊ] [wɪʃ] [tuː; tə][ˌeɪ diː 'diː][mɪlk][ænd; ənd]['bʌtə(r)] ,

If	you	wish	to	add	milk	and	butter	,
如果	你	希望	到	添加	牛奶	和	黄油	,

如果你想添加牛奶和黄油，

[juː; jʊ][kæn; kən][duː; də][səʊ][əˈbaʊt][faɪv] ['mɪnɪts] [bɪˈfɔː(r)] ['teɪkɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ʌp] ; [bʌt; bət][fɔː(r); fə(r)][maɪ]

you	can	do	so	about	five	minutes	before	taking	it	up	;	but	for	my
你	能	做	所以	关于	五	分钟	前	采取	它	向上	;	但	为了	我的

[teɪst] ,

taste	,
品尝	,

你可以在拿起它之前大约五分钟这样做；但就我个人而言，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [mʌtʃ] [naɪsə][ænd; ənd][mɔː(r)]['nætʃ(ə)rəl] [wɪˈðaʊt] ['aɪðə(r)] .

it	is	much	nicer	and	more	natural	without	either	.
它	是	很多	更漂亮	和	更多的	自然的	没有	任何一个	.

没有它们反而更好、更自然。

[fɪʃ] ['tʃaʊdə(r)] , [nəʊ] . [ˌtuːˈtuː] .

Fish	Chowder	,	No	.	2	.
鱼	浓汤	,	不	.	2	.

鱼汤，2号。

[fɔː(r)] [paʊndz] [ɒv; əv] [fɪʃ] , [hɑːf][ˌsiː əʊ 'diː][ænd; ənd][hɑːf] ['hædək] , [ɪf] [juː; jʊ][kæn; kən][get][ðə; ði] [tuː]

Four	pounds	of	fish	,	half	cod	and	half	haddock	,	if	you	can	get	the	two
四	磅	的	鱼	,	一半	鳕鱼	和	一半	黑线鳕	,	如果	你	能	得到	这	二

[kaɪndz] ,

kinds	,
种类	,

四磅鱼，一半鳕鱼一半黑线鳕，如果能买到这两种鱼的话。

[tuː] ['ʌnjənz] , [sɪks][pəˈteɪtəʊz] , [eɪt] [waɪt] [braʊnz] , [wʌn]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ][paʊnd][ɒv; əv][sɔːlt]

two	onions	,	six	potatoes	,	eight	white	browns	,	one	quarter	of	a	pound	of	salt
二	洋葱	,	六	土豆	,	八	白色的	棕色	,	一	四分之一	的	一个	磅	的	盐

[pɔːk] , [sɔːlt] , ['pepə(r)] .

pork	,	salt	,	pepper	.
猪肉	,	盐	,	胡椒	.

两个洋葱，六个土豆，八个白褐色土豆，四分之一磅咸猪肉，盐，胡椒粉。

[prɪˈpeə(r)][ðə; ði] ['tʃaʊdə(r)] [æz; əz][daɪˈrɛktɪd][ɪn][ðə; ði] [prɪˈsiːdɪŋ] [ruːl] ; [splɪt][ðə; ði] ['krækəz] [ænd; ənd]

Prepare	the	chowder	as	directed	in	the	preceding	rule	;	split	the	crackers	and
准备	这	浓汤	作为	指导	在	这	前	规则	;	分裂	这	饼干	和

[leɪ] [ɒn][tɒp] ,

lay	on	top	,
躺	在	顶部	,

按照前述规则准备浓汤；将饼干掰开，铺在浓汤上面。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [həʊl] [hɒt]['wɔːtə(r)] [ɪˈnʌf] [tuː; tə]['kʌvə(r)] , [ænd; ənd][bɔɪl] [ˌfɪfˈtiːn] ['mɪnɪts] ; [-

pour	over	the	whole	hot	water	enough	to	cover	,	and	boil	fifteen	minutes	;	[	20
倒	超过	这	所有的	热的	水	足够的	到	覆盖	,	和	熬	十五	分钟	;	[	-

]

]

]

倒入足量的热水，盖住食材，煮沸十五分钟；[20]

[ðen] [wet] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] [wɪð] [wʌn] [θɜːd] [ɒv; əv][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] [kriːm] .

then	wet	two	tablespoonfuls	of	flour	with	one	third	of	a	cup	of	cream	.
然后	湿的	二	汤匙	的	面粉	和	一	第三	的	一个	杯子	的	奶油	.

然后用三分之一杯奶油浸湿两汤匙面粉。

[stɜː(r)] [ðɪs] ['ɪntuː][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['tʃaʊdə(r)] , [let][ˌaɪ 'tiː][bɔɪl] [ʌp][wʌns] , [ænd; ənd] [sɜːv] .

Stir	this	into	the	boiling	chowder	,	let	it	boil	up	once	,	and	serve	.
搅拌	这	进入	这	沸腾	浓汤	,	让	它	熬	向上	一次	,	和	服务	.

将此食材倒入沸腾的浓汤中，煮沸一次即可食用。

[wen] [juː; jʊ] ['kænɒt] [get][ðə; ði] [waɪt] [braʊnz] , ['paɪlət] [bred] [wɪl] ['ɑːnsə(r)] .

When	you	cannot	get	the	white	browns	,	pilot	bread	will	answer	.
什么时候	你	不能	得到	这	白色的	棕色	,	飞行员	面包	将要	回答	.

当你买不到白面包时，飞行员面包就能满足你的需求。

[wen] [ə; eɪ] ['veri] [strɒŋ] ['fleɪvə(r)][ɒv; əv]['ʌnjən][ɪz][dɪ'zaɪəd] , [juːz][fɔː(r)]['ʌnjənz] . — ['mɪsɪz] .

When	a	very	strong	flavor	of	onion	is	desired	,	use	four	onions	.	—	Mrs	.
什么时候	一个	非常	强的	味道	的	洋葱	是	想要的	,	使用	四	洋葱	.	—	太太	.

如果想要非常浓郁的洋葱味，请使用四个洋葱。——夫人

[tiː] . ['leɪtən] .

T	.	Leighton	.
T	.	莱顿	.

T. 莱顿。

[fraɪd] [ˌsiː əʊ 'diː] .

Fried	Cod	.
油煎	鳕鱼	.

炸鳕鱼。

[kʌt] [ðə; ði] [fɪʃ] ['ɪntuː] [sk'weəz] , [wɒʃ] [ænd; ənd][waɪp][draɪ] .

Cut	the	fish	into	squares	,	wash	and	wipe	dry	.
切	这	鱼	进入	正方形	,	洗	和	擦拭	干燥	.

将鱼切成方块，洗净擦干。

[teɪk] [hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] ['sɪftɪd] ['ɪndiən] [miːl] ,

Take	half	a	cup	of	flour	,	half	a	cup	of	sifted	Indian	meal	,
拿	一半	一个	杯子	的	面粉	,	一半	一个	杯子	的	筛过的	印度	一顿饭	,

取半杯面粉，半杯过筛的印度玉米粉，

[ænd; ənd][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .

and	a	tablespoonful	of	salt	.
和	一个	一汤匙	的	盐	.

再加一汤匙盐。

[mɪks][ɔːl] [ðiːz] ['θʌrəli] .

Mix	all	these	thoroughly	.
混合	全部	这些	彻底	.

将所有材料充分混合。

[dɪp][ðə; ði] [fɪʃ] ['ɪntuː][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] .

Dip	the	fish	into	the	mixture	.
蘸	这	鱼	进入	这	混合物	.

将鱼蘸上混合物。

[hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] - [pæn] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] [fæt] , [hɑːf][lɑːd][ænd; ənd][hɑːf] [pɔːk] [fæt] ; [drɒp][ɪn] [jɔː(r); jə(r)] [fɪʃ] .

Have	ready	a	frying	-	pan	with	boiling	fat	,	half	lard	and	half	pork	fat	;	drop	in	your	fish	.
有	准备好	一个	煎炸	-	平底锅	和	沸腾	胖的	,	一半	猪油	和	一半	猪肉	胖的	;	降低	在	你的	鱼	.

准备一个煎锅，里面倒入沸腾的油脂，一半是猪油，一半是猪肥油；把鱼放进去。

[fraɪ][ə; eɪ][dɑːk] - [braʊn] [ɒn][wʌn][saɪd] , [ðen] [tɜːn] [ænd; ənd][fraɪ][ðə; ði] [seɪm] [ɒn][ðə; ði]['ʌðə(r)][saɪd] ,

Fry	a	dark	-	brown	on	one	side	,	then	turn	and	fry	the	same	on	the	other	side	,
炒	一个	黑暗的	-	棕色的	在	一	边	,	然后	转动	和	炒	这	相同的	在	这	其他	边	,

先将一面煎至深棕色，然后翻面再煎另一面，煎至同样的程度。

[bʌt; bət][biː; bi] ['veri] ['keəf(ə)l] [nɒt][tuː; tə][let][ðə; ði] [fɪʃ] [ɔː(r)][fæt] [bɜːn] .

but	be	very	careful	not	to	let	the	fish	or	fat	burn	.
但	是	非常	小心	不是	到	让	这	鱼	或者	胖的	烧伤	.

但一定要小心，不要让鱼或脂肪烧焦。

[hæv; həv][jɔː(r); jə(r)] [dɪʃ] [hɒt] , [ænd; ənd] [leɪ] [jɔː(r); jə(r)] [fɪʃ] [ɒn][ˌaɪ 'tiː] .

Have	**your**	**dish**	**hot**	**,**	**and**	**lay**	**your**	**fish**	**on**	**it**	**.**
有	你的	盘子	热的	,	和	躺	你的	鱼	在	它	.

把盘子烧热，然后把鱼放在上面。

['gɑːnɪʃ] [ðə; ði] [saɪdz] [wɪð] [ðə; ði] [fraɪd] [pɔːk] .

Garnish	**the**	**sides**	**with**	**the**	**fried**	**pork**	**.**
装饰	这	侧面	和	这	油煎	猪肉	.

将炸猪肉撒在配菜上。

[brɔɪld] [ˌsiː əʊ 'diː] , [ɔː(r)] [skrɒd] .

Broiled	**Cod**	**,**	**or**	**Scrod**	**.**
烤制	鳕鱼	,	或者	鳕鱼	.

烤鳕鱼，或称烤鳕鱼。

[splɪt] , [wɒʃ] , [ænd; ənd] [waɪp] [draɪ] [ə; eɪ] [smɔːl] [ˌsiː əʊ 'diː] . [-]

Split	**,**	**wash**	**,**	**and**	**wipe**	**dry**	**a**	**small**	**cod**	**.**	**[**	**21**	**]**
分裂	,	洗	,	和	擦拭	干燥	一个	小的	鳕鱼	.	[	-	]

将小鳕鱼剖开，洗净，擦干。[21]

[rʌb] [ðə; ði] ['grɪdaɪən] [wɪð] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [fæt] [pɔːk] , [ænd; ənd] [leɪ] [ðə; ði] [fɪʃ] [ə'pɒn] [ˌaɪ 'tiː] ,

Rub	**the**	**gridiron**	**with**	**a**	**piece**	**of**	**fat**	**pork**	**,**	**and**	**lay**	**the**	**fish**	**upon**	**it**	**,**
擦	这	烤架	和	一个	片	的	胖的	猪肉	,	和	躺	这	鱼	之上	它	,

用一块肥猪肉擦拭烤盘，然后把鱼放在上面。

['biːɪŋ] ['keəf(ə)l] [tuː; tə] [hæv; həv] [ðə; ði] [ˌɪn'saɪd] ['daʊnwəd] .

being	**careful**	**to**	**have**	**the**	**inside**	**downward**	**.**
存在	小心	到	有	这	里面	向下	.

注意保持内侧朝下。

[ɪf] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɪz] ['veri] [θɪk] , [kʊk] ['θɜːti] ['mɪnɪts] ; [bʌt; bət] [fɔː(r); fə(r)] [æn; ən] ['ɔːd(ə)n(ə)ri] [wʌn] ,

If	**the**	**fish**	**is**	**very**	**thick**	**,**	**cook**	**thirty**	**minutes**	**;**	**but**	**for**	**an**	**ordinary**	**one**	**,**
如果	这	鱼	是	非常	厚的	,	厨师	三十	分钟	;	但	为了	一个	普通的	一	,

如果鱼肉很厚，煮三十分钟；但如果是普通的鱼肉，

['twenti] ['mɪnɪts] [wɪl] [biː; bi] [sə'fɪʃ(ə)nt] .

twenty	**minutes**	**will**	**be**	**sufficient**	**.**
二十	分钟	将要	是	充足的	.

二十分钟就足够了。

[hæv; həv] [ðə; ði] [dɪʃ] , [ɪn] [wɪtʃ] [juː; jʊ] [ɪn'tend] ['sɜːvɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] , [wɔːm] ; [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː] [ə'pɒn] [ðə; ði] [fɪʃ] ,

Have	**the**	**dish**	**,**	**in**	**which**	**you**	**intend**	**serving**	**it**	**,**	**warm**	**;**	**place**	**it**	**upon**	**the**	**fish**	**,**
有	这	盘子	,	在	哪个	你	打算	服务	它	,	温暖的	;	地方	它	之上	这	鱼	,

将盛放鱼的盘子加热，然后放在鱼上。

[ænd; ənd] [tɜːn] [ðə; ði] [dɪʃ] [ænd; ənd] ['grɪdaɪən] ['əʊvə(r)] [ˌsɪm(ə)l'teɪniəsli] .

and	**turn**	**the**	**dish**	**and**	**gridiron**	**over**	**simultaneously**	**.**
和	转动	这	盘子	和	烤架	超过	同时地	.

同时将盘子和烤盘翻转过来。

[ɪf] [ðə; ði] [fɪʃ] [stɪks] [tuː; tə] [ðə; ði] ['grɪdaɪən] , ['luːs(ə)n] [ˌaɪ 'tiː] ['dʒentli] [wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] .

If	**the**	**fish**	**sticks**	**to**	**the**	**gridiron**	**,**	**loosen**	**it**	**gently**	**with**	**a**	**knife**	**.**
如果	这	鱼	棍子	到	这	烤架	,	松开	它	轻轻地	和	一个	刀	.

如果鱼粘在烤架上，用刀轻轻地将其撬松。

[hæv; həv] [sʌm; səm] ['bʌtə(r)] [wɔːm] , [bʌt; bət] [nɒt] ['meltɪd] , [wɪð] [wɪtʃ] [tuː; tə] ['siːz(ə)n] [ˌaɪ 'tiː] .

Have	**some**	**butter**	**warm**	**,**	**but**	**not**	**melted**	**,**	**with**	**which**	**to**	**season**	**it**	**.**
有	一些	黄油	温暖的	,	但	不是	融化	,	和	哪个	到	季节	它	.

准备一些温热但未融化的黄油，用来调味。

[ʃeɪk] [ɒn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [send] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .

Shake	**on**	**a**	**little**	**pepper**	**and**	**salt**	**,**	**and**	**send**	**to**	**the**	**table**	**.**
摇	在	一个	小的	胡椒	和	盐	,	和	发送	到	这	桌子	.

撒上少许胡椒粉和盐，即可上桌。

[beɪkt] [ˌsiː əʊ ˈdiː] .
Baked **Cod** **.**
烘焙 鳕鱼 .

烤鳕鱼。

[skreɪp] [ænd; ənd] [wɒʃ] [kliːn] [ə; eɪ][ˌsiː əʊ ˈdiː] [weɪɪŋ] [fɔː(r)][ɔː(r)][faɪv] [paʊndz] .
Scrape **and** **wash** **clean** **a** **cod** **weighing** **four** **or** **five** **pounds** **.**
刮 和 洗 干净的 一个 鳕鱼 称重 四 或者 五 磅 .

将一条重四五磅的鳕鱼刮干净并清洗干净。

[rʌb] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] ['hiːpɪŋ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .
Rub **into** **it** **a** **heaping** **spoonful** **of** **salt** **.**
擦 进入 它 一个 堆积 一勺 的 盐 .

往上面抹上一大勺盐。

[meɪk] [ə; eɪ] ['dresɪŋ] [ɒv; əv] [θriː] ['paʊndɪd] ['krækəz] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [tʃɒpt] [sɔːlt] - [pɔːk] [ə'baʊt][wʌn]
Make **a** **dressing** **of** **three** **pounded** **crackers** **,** **a** **little** **chopped** **salt** **-** **pork** **about** **one**
制作 一个 敷料 的 三 猛击 饼干 , 一个 小的 切碎 盐 - 猪肉 关于 一
['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['pɑːsli] ,
teaspoonful **of** **parsley** **,**
一茶匙 的 香菜 ,

用三块捣碎的饼干、少许切碎的咸猪肉和大约一茶匙欧芹做成酱汁。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] , [ænd; ənd] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)] .
a **little** **salt** **and** **pepper** **,** **and** **two** **tablespoonfuls** **of** **cold** **water** **.**
一个 小的 盐 和 胡椒 , 和 二 汤匙 的 寒冷的 水 .

少许盐和胡椒粉，以及两汤匙冷水。

[stʌf] [ðə; ði] ['beli] [wɪð] [ðɪs] , [ænd; ənd]['fɑːs(ə)n][tə'geðə(r)] [wɪð] [ə; eɪ]['skjuːə(r)] .
Stuff **the** **belly** **with** **this** **,** **and** **fasten** **together** **with** **a** **skewer** **.**
东西 这 腹部 和 这 , 和 系 一起 和 一个 烤肉串 .

把这些塞进肚子里，然后用竹签固定住。

[leɪ] [θɪn] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [pɔːk] [ɒn][ðə; ði] [fɪʃ] , [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [-]
Lay **thin** **slices** **of** **pork** **on** **the** **fish** **,** **which** **should** **be** **[** **22** **]**
莱 薄的 切片 的 猪肉 在 这 鱼 , 哪个 应该 是 [-]

在鱼上铺上薄薄的猪肉片，应该[22]

[pleɪst] [ɒn][ə; eɪ][tɪn] [ʃiːt] [ðæt] [wɪl] [fɪt] ['luːsli] ['ɪntuː][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] - [pæn] ; [dredʒ] [wɪð] ['flaʊə(r)] .
placed **on** **a** **tin** **sheet** **that** **will** **fit** **loosely** **into** **the** **baking** **-** **pan** **;** **dredge** **with** **flour** **.**
放置 在 一个 锡 床单 那 将要 合身 松散地 进入 这 烘烤 - 平底锅 ; 疏通 和 面粉 .

将食材放在一张刚好能放入烤盘的锡纸上；裹上面粉。

[pɔː(r)]['ɪntuː][ðə; ði][pæn][ə'baʊt][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)] .
Pour **into** **the** **pan** **about** **half** **a** **pint** **of** **cold** **water** **.**
倒 进入 这 平底锅 关于 一半 一个 品脱 的 寒冷的 水 .

向锅中倒入约半品脱冷水。

[beɪst] [ðə; ði] [fɪʃ] ['ɒf(ə)n] [waɪl] ['kʊkɪŋ] , [wɪð] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] [wɪtʃ] [ɪz][ɪn][ðə; ði][pæn] .
Baste **the** **fish** **often** **while** **cooking** **,** **with** **the** **water** **which** **is** **in** **the** **pan** **.**
绷 这 鱼 经常 尽管 烹饪 , 和 这 水 哪个 是 在 这 平底锅 .

烹饪过程中要经常用锅里的水浇淋鱼身。

[ɪf] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] [kʊks] [ə'weɪ] , [ˌeɪ diː 'diː][mɔː(r)] , [bʌt; bət][duː; də][nɒt][hæv; həv] [tuː] [mʌtʃ] [tuː; tə]
If **the** **water** **cooks** **away** **,** **add** **more** **,** **but** **do** **not** **have** **too** **much** **to**
如果 这 水 厨师 离开 , 添加 更多的 , 但 做 不是 有 也 很多 到
[bɪ'gɪn] [wɪð] ,
begin **with** **,**
开始 和 ,

如果水煮干了，就加点水，但一开始不要加太多。

[ɔː(r)][ðə; ði] [fɪʃ] [wɪl] [biː; bi] [bɔɪld] [ɪn'sted] [ɒv; əv] ['biːɪŋ] [beɪkt] .

or	the	fish	will	be	boiled	instead	of	being	baked	.
或者	这	鱼	将要	是	煮沸	反而	的	存在	烘焙	.

否则，鱼就会被煮熟而不是烤熟。

[beɪk] [wʌn]['aʊə(r)] .

Bake	one	hour	.
烤	一	小时	.

烘烤一小时。

[wen] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɪz] [kʊkt] , [tɜːn] [ðə; ði]['greɪvi]['ɪntuː][ə; eɪ] [bəʊl] ,

When	the	fish	is	cooked	,	turn	the	gravy	into	a	bowl	,
什么时候	这	鱼	是	煮熟	,	转动	这	肉汁	进入	一个	碗	,

鱼煮熟后，把肉汁盛到碗里。

[ðen] [lɪft] [aʊt] [ðə; ði] [fɪʃ] [ə'pɒn][ðə; ði][tɪn] [ʃiːt] ([frɒm; frəm] [wɪtʃ] [juː; jʊ][kæn; kən] ['iːzəli] [slaɪd][ˌaɪ 'tiː]

then	lift	out	the	fish	upon	the	tin	sheet	(	from	which	you	can	easily	slide	it
然后	举起	出去	这	鱼	之上	这	锡	床单	(	从	哪个	你	能	容易地	滑动	它

['ɪntuː][ðə; ði] [dɪʃ] [ə'pɒn] [wɪtʃ] [juː; jʊ] [sɜːv] [ˌaɪ 'tiː]) ;

into	the	dish	upon	which	you	serve	it	)	;
进入	这	盘子	之上	哪个	你	服务	它	)	;

然后将鱼从锡纸上取出（您可以轻松地将其滑入盛放的盘子中）;

[naʊ] [tɜːn] [jɔː(r); jə(r)]['greɪvi]['ɪntuː][jɔː(r); jə(r)] ['beɪkɪŋ] - [pæn] [ə'gen] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɒn][ðə; ði]

now	turn	your	gravy	into	your	baking	-	pan	again	,	and	place	it	on	the
现在	转动	你的	肉汁	进入	你的	烘烤	-	平底锅	再次	,	和	地方	它	在	这

['faɪə(r)] ;

fire	;
火	;

现在把肉汁重新倒入烤盘，放在火上;

[wen] [ˌaɪ 'tiː] ['kɒmz] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , ['θɪkən] [wɪð] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , ['siːz(ə)n] [wɪð]

when	it	comes	to	a	boil	,	thicken	with	a	tablespoonful	of	flour	,	season	with
什么时候	它	来	到	一个	熬	,	加厚	和	一个	一汤匙	的	面粉	,	季节	和

['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] .

pepper	and	salt	.
胡椒	和	盐	.

水开后，加入一汤匙面粉勾芡，用胡椒粉和盐调味。

[en] . [biː] . ['ɔːlweɪz] [juːz][ə; eɪ][tɪn] [ʃiːt] [ɪn][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] - [pæn] [wen] ['kʊkɪŋ] [fɪʃ] ,

N	.	B	.	Always	use	a	tin	sheet	in	the	baking	-	pan	when	cooking	fish	,
N	.	B	.	总是	使用	一个	锡	床单	在	这	烘烤	-	平底锅什么时候		烹饪	鱼	,

注意：烤鱼时务必在烤盘内垫上锡纸。

[æz; əz][juː; jʊ] [ðen] [kæn; kən] [prɪ'zɜːv] [ðə; ði] [ʃeɪp] .

as	you	then	can	preserve	the	shape	.
作为	你	然后	能	保存	这	形状	.

这样就能保持形状。

[brɔɪld] [sɔːlt] [fɪʃ] .

Broiled	Salt	Fish	.
烤制	盐	鱼	.

烤咸鱼。

[kʌt] [ə; eɪ][skweə(r)][ðə; ði][saɪz][juː; jʊ][dɪ'zaɪə(r)] , [frɒm; frəm][ðə; ði] ['θɪkɪst] [pɑːt] [ɒv; əv][ðə; ði] [fɪʃ] .

Cut	a	square	the	size	you	desire	,	from	the	thickest	part	of	the	fish	.
切	一个	正方形	这	尺寸	你	欲望	,	从	这	最厚	部分	的	这	鱼	.

从鱼最厚的部分切下一块你想要的正方形。

[teɪk] [ɒf] [ðə; ði][skɪn] , [-]

Take	off	the	skin	,	[	23	]
拿	离开	这	皮肤	,	[	-	]

剥去外皮[23]

[ænd; ənd] [wɒʃ] [kliːn] ; [brɔɪl]['əʊvə(r)][klɪə(r)] [kəʊl] [ten] ['mɪnɪts] , [ðen] [dɪp][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,

and	wash	clean	;	broil	over	clear	coals	ten	minutes	,	then	dip	in	boiling	water	,
和	洗	干净的	;	烤	超过	清除	煤炭	十	分钟	,	然后	蘸	在	沸腾	水	,

['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [sɜːv] .

butter	,	and	serve	.
黄油	,	和	服务	.

洗净；在干净的炭火上烤 10 分钟，然后蘸沸水、黄油，即可食用。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ][naɪs] ['relɪʃ] [fɔː(r); fə(r)] ['brekfəst] [ɔː(r)] [tiː] , [ænd; ənd] [wɪð] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] [meɪks]

This	is	a	nice	relish	for	breakfast	or	tea	,	and	with	boiled	potatoes	makes
这	是	一个	好的	尽情享用	为了	早餐	或者	茶	,	和	和	煮沸	土豆	制作

[æn; ən] ['eksələnt] ['dɪnə(r)] .

an	excellent	dinner	.
一个	出色的	晚餐	.

这道佐餐小菜很适合做早餐或下午茶点心，配上煮土豆就是一顿美味的晚餐。

[brɔɪld] ['mækrəl] .

Broiled	Mackerel	.
烤制	鲭鱼	.

烤鲭鱼。

[splɪt] [daʊn] [ðə; ði] [bæk] , [ænd; ənd] [kliːn] .

Split	down	the	back	,	and	clean	.
分裂	向下	这	后退	,	和	干净的	.

从后背切开，然后清理干净。

[biː; bi]['keəf(ə)l][tuː; tə] [skreɪp] [ɔːl][ðə; ði] [θɪn] [blæk] [skɪn][frɒm; frəm][ðə; ði][ˌɪn'saɪd] .

Be	careful	to	scrape	all	the	thin	black	skin	from	the	inside	.
是	小心	到	刮	全部	这	薄的	黑色的	皮肤	从	这	里面	.

小心地将内侧的黑色薄皮全部刮掉。

[waɪp] [draɪ] , [ænd; ənd] [leɪ] [ɒn][ðə; ði]['grɪdaɪən] ; [brɔɪl] [ɒn][wʌn][saɪd][ə; eɪ][naɪs] [braʊn] ,

Wipe	dry	,	and	lay	on	the	gridiron	;	broil	on	one	side	a	nice	brown	,
擦拭	干燥	,	和	躺	在	这	烤架	;	烤	在	一	边	一个	好的	棕色的	,

擦干水分，放在烤架上；将一面烤至金黄色。

[ðen] [tɜːn] , [ænd; ənd] [braʊn] [ðə; ði]['ʌðə(r)][saɪd] ;

then	turn	,	and	brown	the	other	side	;
然后	转动	,	和	棕色的	这	其他	边	;

然后翻面，将另一面也煎至棕色；

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [nɒt] [teɪk] [səʊ] [lɒŋ] [tuː; tə] [braʊn] [ðə; ði][saɪd][ɒn] [wɪtʃ] [ðə; ði][skɪn][ɪz] .

it	will	not	take	so	long	to	brown	the	side	on	which	the	skin	is	.
它	将要	不是	拿	所以	长的	到	棕色的	这	边	在	哪个	这	皮肤	是	.

鱼皮朝上的那一面很快就会变成褐色。

([ɔːl] [fɪʃ] [ʃʊd; ʃəd][hæv; həv][ðə; ði][saɪd][ɒn] [wɪtʃ] [ðə; ði][skɪn][ɪz] , [tɜːnd] [tuː; tə][ðə; ði]['faɪə(r)][lɑːst] ,

(	All	fish	should	have	the	side	on	which	the	skin	is	,	turned	to	the	fire	last	,
(	全部	鱼	应该	有	这	边	在	哪个	这	皮肤	是	,	转向	到	这	火	最后的	,

（所有鱼都应该最后将带皮的一面放到火上烤，）

[æz; əz][ðə; ði][skɪn] [bɜːnz] ['iːzəli] ,

as	the	skin	burns	easily	,
作为	这	皮肤	烧伤	容易地	,

因为皮肤容易灼伤，

[ænd; ənd] [kəʊl] [ɑː(r); ə(r)][nɒt][səʊ][hɒt]['ɑːftə(r)][juː; jʊ][hæv; həv] [juːst] [ðem; ðəm][ten] ['mɪnɪts] .)

and	coals	are	not	so	hot	after	you	have	used	them	ten	minutes	.	)
和	煤炭	是	不是	所以	热的	后	你	有	用过的	他们	十	分钟	.	)

煤炭用了十分钟后就不那么烫了。）

['siːz(ə)n] [wɪð] ['bʌtə(r)] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd][sɔːlt] .

Season	**with**	**butter**	**,**	**pepper**	**,**	**and**	**salt**	**.**
季节	和	黄油	,	胡椒	,	和	盐	.

用黄油、胡椒粉和盐调味。

[fraɪd] ['mækrəl] .

Fried	**Mackerel**	**.**
油煎	鲭鱼	.

炸鲭鱼。

[fraɪ] [braʊn] [sɪks] [gʊd] - [saɪzd]['slaɪsɪz][ɒv; əv] [pɔːk] .

Fry	**brown**	**six**	**good**	**-**	**sized**	**slices**	**of**	**pork**	**.**
炒	棕色的	六	好的	-	尺寸	切片	的	猪肉	.

将六片大小适中的猪肉煎至金黄。

[prɪ'peə(r)][jɔː(r); jə(r)] ['mækrəl] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)] ['brɔɪlɪŋ] .

Prepare	**your**	**mackerel**	**as**	**for**	**broiling**	**.**
准备	你的	鲭鱼	作为	为了	烤制	.

将鲭鱼按烤制方法处理。

[teɪk] [aʊt] [jɔː(r); jə(r)] [pɔːk] , ['sprɪŋk(ə)l][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt]['əʊvə(r)][ðə; ðɪ] ['mækrəl] , [ðen] [fraɪ][ə; eɪ][naɪs]

Take	**out**	**your**	**pork**	**,**	**sprinkle**	**a**	**little**	**salt**	**over**	**the**	**mackerel**	**,**	**then**	**fry**	**a**	**nice**
拿	出去	你的	猪肉	,	撒	一个	小的	盐	超过	这	鲭鱼	,	然后	炒	一个	好的

[braʊn] .

brown	**.**
棕色的	.

取出猪肉，在鲭鱼上撒少许盐，然后煎至金黄。

[sɜːv] [ðə; ðɪ][fraɪd] [pɔːk] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] . [-]

Serve	**the**	**fried**	**pork**	**with**	**it**	**.**	**[**	**24**	**]**
服务	这	油煎	猪肉	和	它	.	[	-	]

将炸猪肉与此一起上桌。[24]

[beɪkt] ['mækrəl] .

Baked	**Mackerel**	**.**
烘焙	鲭鱼	.

烤鲭鱼。

[prɪ'peə(r)][æz; əz][fɔː(r); fə(r)] ['bɔɪlɪŋ] .

Prepare	**as**	**for**	**boiling**	**.**
准备	作为	为了	沸腾	.

准备方法与煮沸相同。

[meɪk] [ə; eɪ] ['dresɪŋ] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)] [beɪkt] [ˌsiː əʊ 'diː] .

Make	**a**	**dressing**	**as**	**for**	**baked**	**cod**	**.**
制作	一个	敷料	作为	为了	烘焙	鳕鱼	.

按照烤鳕鱼的调味方法制作调料。

[stʌf] [wɪð] [ðɪs] ; [dredʒ] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['flaʊə(r)] .

Stuff	**with**	**this**	**;**	**dredge**	**with**	**salt**	**and**	**flour**	**.**
东西	和	这	;	疏通	和	盐	和	面粉	.

填入馅料；裹上盐和面粉。

[beɪk] ['θɜːti] ['mɪnɪts] , ['beɪstɪŋ] ['ɒf(ə)n] [wɪð] ['wɔːtə(r)] , ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd]['flaʊə(r)] .

Bake	**thirty**	**minutes**	**,**	**basting**	**often**	**with**	**water**	**,**	**butter**	**,**	**and**	**flour**	**.**
烤	三十	分钟	,	涂抹	经常	和	水	,	黄油	,	和	面粉	.

烘烤三十分钟，期间要经常用清水、黄油和面粉涂抹。

[meɪk] [ə; eɪ]['greɪvi] [wɪð] [ðə; ðɪ]['wɔːtə(r)][ɪn][ðə; ðɪ][pæn][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ðɪ] [fɪʃ] [ɪz] [beɪkt] .

Make	**a**	**gravy**	**with**	**the**	**water**	**in**	**the**	**pan**	**in**	**which**	**the**	**fish**	**is**	**baked**	**.**
制作	一个	肉汁	和	这	水	在	这	平底锅	在	哪个	这	鱼	是	烘焙	.

用烤鱼的锅里的水做成肉汁。

['ɔ:lweɪz] [meɪk] [ðə; ði]['greɪvi] [kwaɪt] [sɔ:lt] .

Always	**make**	**the**	**gravy**	**quite**	**salt**	**.**
总是	制作	这	肉汁	相当	盐	.

肉汁一定要多放点盐。

[ðə; ði] [best] [wei] [tu:; tə] [kʊk] ['mækrəl] [ɪz] [tu:; tə] [brɔɪl] [ˌaɪ 'ti:] .

The	**best**	**way**	**to**	**cook**	**mackerel**	**is**	**to**	**broil**	**it**	**.**
这	最好的	方式	到	厨师	鲭鱼	是	到	烤	它	.

烹饪鲭鱼的最佳方法是烤制。

[smelts] .

Smelts	**.**
胡瓜鱼	.

熔岩。

[ðə; ði]['əʊnli] [tru:] [wei] [tu:; tə] [kʊk] [smelts] [ɪz] [tu:; tə] [fraɪ] [ðem; ðəm] , [ɔ:l'ðəʊ] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)]

The	**only**	**true**	**way**	**to**	**cook**	**smelts**	**is**	**to**	**fry**	**them**	**,**	**although**	**they**	**are**
这	仅有的	真的	方式	到	厨师	胡瓜鱼	是	到	炒	他们	,	虽然	他们	是

['sʌmtaɪmz] [beɪkt] .

sometimes	**baked**	**.**
有时	烘焙	.

烹饪胡瓜鱼的唯一真正方法是油炸，尽管有时也会烤着吃。

['əʊpən] [ðem; ðəm] [æt; ət] [ðə; ði] [gɪlz] .

Open	**them**	**at**	**the**	**gills**	**.**
打开	他们	在	这	鳃	.

从鳃部打开它们。

[drɔ:] [i:tʃ] [smelt] ['seprətli] [bɪ'twi:n] [jɔ:(r); jə(r)] ['fɪŋgə(r)] [ænd; ənd] [θʌm] , [bɪ'gɪnɪŋ] [æt; ət] [teɪl] ;

Draw	**each**	**smelt**	**separately**	**between**	**your**	**finger**	**and**	**thumb**	**,**	**beginning**	**at**	**tail**	**;**
画	每个	冶炼	分别地	之间	你的	手指	和	拇指	,	开始	在	尾巴	;

用拇指和食指分别画出每条胡瓜鱼，从鱼尾开始；

[ðɪs] [wɪl] [pres] [ðə; ði] [ɪn'saɪdz] [aʊt] .

this	**will**	**press**	**the**	**insides**	**out**	**.**
这	将要	按	这	内部	出去	.

这样会将内部物质挤出来。

([sʌm; səm] [p'ɜ:sənz] ['nevə(r)] [teɪk] [aʊt] [ðə; ði] [ɪn'saɪdz] ,

(	**Some**	**persons**	**never**	**take**	**out**	**the**	**insides**	**,**
(	一些	人	绝不	拿	出去	这	内部	,

有些人从来不取出内脏，

[bʌt; bət] [ˌaɪ 'ti:] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] [dʌn] [æz; əz] [mʌtʃ] [æz; əz] [tu:; tə] ['eni] ['ʌðə(r)] [fɪʃ] .)

but	**it**	**should**	**be**	**done**	**as**	**much**	**as**	**to**	**any**	**other**	**fish**	**.**	**)**
但	它	应该	是	完毕	作为	很多	作为	到	任何	其他	鱼	.	)

但应该像对待其他鱼类一样对待它们。）

[wɒʃ] [ðem; ðəm] [kli:n] , [ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [dreɪn] [ɪn] [ə; eɪ] ['kʌləndə(r)] ; [ðen] [sɔ:lt] ,

Wash	**them**	**clean**	**,**	**and**	**let**	**them**	**drain**	**in**	**a**	**cullender**	**;**	**then**	**salt**	**,**
洗	他们	干净的	,	和	让	他们	流走	在	一个	滤器	;	然后	盐	,

将它们洗净，放在滤网中沥干水分；然后撒上盐。

[ænd; ənd] [rəʊl] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɪkstʃə(r)] [ɒv; əv] [hɑ:f] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [hɑ:f] ['ɪndiən] [mi:l] .

and	**roll**	**in**	**a**	**mixture**	**of**	**half**	**flour**	**and**	**half**	**Indian**	**meal**	**.**
和	卷	在	一个	混合物	的	一半	面粉	和	一半	印度	一顿饭	.

然后裹上一半面粉和一半印度玉米粉的混合物。

[hæv; həv] [ə'baʊt] [tu:] ['ɪntʃɪz] [di:p] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [fæt] [ɪn] [ðə; ði] ['fraɪɪŋ] - [pæn] [-]

Have	**about**	**two**	**inches**	**deep**	**of**	**boiling**	**fat**	**in**	**the**	**frying**	**-**	**pan**	**[**	**25**	**]**
有	关于	二	英寸	深的	的	沸腾	胖的	在	这	煎炸	-	平底锅	[	-	]

在煎锅中倒入约两英寸深的沸腾油脂[25]

(['drɪpɪŋ] , [ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][ðem; ðəm] ; [ɪf] [nɒt] , [lɑːd]) ; ['ɪntuː] [ðɪs] [drɒp][ðə; ði] [smelts] ,

(	drippings	,	if	you	have	them	;	if	not	,	lard	)	;	into	this	drop	the	smelts	,
(	滴落物	,	如果	你	有	他们	;	如果	不是	,	猪油	)	;	进入	这	降低	这	胡瓜鱼	,

[ænd; ənd][fraɪ] [braʊn] .

and	fry	brown	.
和	炒	棕色的	.

（如果有油滴，可以用油滴；如果没有，可以用猪油）；将胡瓜鱼放入油滴中，煎至棕色。

[duː; də][nɒt][pʊt][səʊ]['meni][ɪn][ðæt] [ðeɪ] [wɪl][biː; bi]['kraʊdɪd] ; [ɪf] [juː; jʊ][duː; də] ,

Do	not	put	so	many	in	that	they	will	be	crowded	;	if	you	do	,
做	不是	放	所以	许多	在	那	他们	将要	是	挤	;	如果	你	做	,

不要放太多人进去，以免拥挤；如果放太多人，

[ðeɪ] [wɪl] [nɒt][biː; bi][krɪsp][ænd; ənd] [braʊn] .

they	will	not	be	crisp	and	brown	.
他们	将要	不是	是	脆	和	棕色的	.

它们不会是酥脆的棕色。

[brʊk] [traʊt] .

Brook	Trout	.
溪	鳟鱼	.

溪鳟。

[brʊk] [traʊt] [ɑː(r); ə(r)] [kʊkt] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [smelts] ; [ɔː(r)][juː; jʊ][kæn; kən] [kʊk] [ðem; ðəm][æz; əz]

Brook	trout	are	cooked	the	same	as	smelts	;	or	you	can	cook	them	as
溪	鳟鱼	是	煮熟	这	相同的	作为	胡瓜鱼	;	或者	你	能	厨师	他们	作为

[ðə; ði]['æŋglə(r)] [dʌz] .

the	angler	does	.
这	垂钓者	做	.

溪鳟的烹饪方法与胡瓜鱼相同；或者你也可以像垂钓者那样烹饪它们。

[ðeɪ] [mʌst; məst][biː; bi][splɪt] ['nɪəli] [tuː; tə][ðə; ði][teɪl][tuː; tə] [kliːn] .

They	must	be	split	nearly	to	the	tail	to	clean	.
他们	必须	是	分裂	几乎	到	这	尾巴	到	干净的	.

它们必须剖开到接近尾部的位置才能清洗。

[wɒʃ] [ænd; ənd][dreɪn] .

Wash	and	drain	.
洗	和	流走	.

清洗并沥干。

[fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['dʌz(ə)n] [gʊd] [saɪzd] [traʊt] , [fraɪ][sɪks]['slaɪsɪz][ɒv; əv][sɔːlt] [pɔːk] ; [wen] [braʊn] ,

For	a	dozen	good	sized	trout	,	fry	six	slices	of	salt	pork	;	when	brown	,
为了	一个	打	好的	尺寸	鳟鱼	,	炒	六	切片	的	盐	猪肉	;	什么时候	棕色的	,

对于十二条大小适中的鳟鱼，煎六片咸肉；煎至棕色后，

[teɪk] [aʊt][ðə; ði] [pɔːk] , [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ðə; ði] [traʊt] .

take	out	the	pork	,	and	put	in	the	trout	.
拿	出去	这	猪肉	,	和	放	在	这	鳟鱼	.

取出猪肉，放入鳟鱼。

[fraɪ][ə; eɪ][naɪs] [braʊn] [ɒn][ɔːl] [saɪdz] .

Fry	a	nice	brown	on	all	sides	.
炒	一个	好的	棕色的	在	全部	侧面	.

将锅煎至四面金黄。

[sɜːv] [ðə; ði] [pɔːk] [wɪð] [ðem; ðəm] .

Serve	the	pork	with	them	.
服务	这	猪肉	和	他们	.

将猪肉和它们一起上桌。

[iːlz] [fraɪd] .
Eels Fried .
鳗鱼 油煎 .

炸鳗鱼。

[skɪn] [ðem; ðəm] ; [ðen] [tɜːn] [ɒn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [stænd] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] [fjuː]
Skin them ; then turn on boiling water , and let them stand in it a few
皮肤 他们 ; 然后 转动 在 沸腾 水 , 和 让 他们 站立 在 它 一个 很少
['momənts] ;
moments ;
时刻 ;

剥去果皮；然后打开沸水，让它们在沸水中浸泡片刻；

[ðen] [kʌt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [ə'baʊt] [θriː] ['ɪntʃɪz] [lɒŋ] .
then cut them into pieces about three inches long .
然后 切 他们 进入 件 关于 三 英寸 长的 .

然后将它们切成大约三英寸长的小段。

[fraɪ] [ə; eɪ] [naɪs] [braʊn] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
Fry a nice brown , and serve .
炒 一个 好的 棕色的 , 和 服务 .

煎至金黄色即可食用。

[beɪkt] [iːlz] .
Baked Eels .
烘焙 鳗鱼 .

烤鳗鱼。

[prɪ'peə(r)] [æz; əz] [fɔː(r); fə(r)] ['fraɪɪŋ] ; [ðen] [pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [-]
Prepare as for frying ; then put into a [26]
准备 作为 为了 煎炸 ; 然后 放 进入 一个 [-]

准备方法与煎炸相同；然后放入[26]

['beɪkɪŋ] - [pæn] , [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['wɔːtə(r)] , ['flaʊə(r)] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd] [sɔːlt] .
baking - pan , with a little water , flour , pepper , and salt .
烘烤 - 平底锅 , 和 一个 小的 水 , 面粉 , 胡椒 , 和 盐 .

烤盘里放少许水、面粉、胡椒粉和盐。

[beɪk] ['twenti] ['mɪnɪts] .
Bake twenty minutes .
烤 二十 分钟 .

烘烤二十分钟。

[meɪk] [ə; eɪ] ['greɪvi] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['lɪkə(r)] [ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [wɜː(r); wə(r)] [beɪkt] , ['ædɪŋ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtə(r)] .
Make a gravy of the liquor in which they were baked , adding a little butter .
制作 一个 肉汁 的 这 酒 在 哪个 他们 是 烘焙 , 添加 一个 小的 黄油 .

用烤肉时剩下的肉汁做成肉汁，加入少许黄油。

[bɔɪld] ['hælɪbət] .
Boiled Halibut .
煮沸 大比目鱼 .

水煮大比目鱼。

[pɔː(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [pæn] [ə'baʊt] [hɑːf] [æn; ən] [ɪntʃ] [diːp] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ;
Pour into a pan about half an inch deep of boiling water ;
倒 进入 一个 平底锅 关于 一半 一个 英寸 深的 的 沸腾 水 ;

倒入约半英寸深的沸水中；

['ɪntuː] [ðɪs] [leɪ] [ðə; ði] [saɪd] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['hælɪbət] [ɒn] [wɪtʃ] [ɪz] [ðə; ði] [blæk] [skɪn] ;
into this lay the side of the halibut on which is the black skin ;
进入 这 躺 这 边 的 这 大比目鱼 在 哪个 是 这 黑色的 皮肤 ;

大比目鱼黑色鱼皮的一侧就躺在这里；

[let] [ðɪs] [stænd][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] ; [ðen] [skreɪp] [wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] ,
let this stand a few minutes ; then scrape with a knife ,
让 这 站立 一个 很少 分钟 ; 然后 刮 和 一个 刀 ,

静置几分钟；然后用刀刮掉。

[wen] [ðə; ði] [blæk] [wɪl] [biː; bi] [faʊnd] [tuː; tə] [piːl] [ɒf] ['redɪli] .
when the black will be found to peel off readily .
什么时候 这 黑色的 将要 是 成立 到 果皮 离开 容易 .

这时黑色部分就会很容易剥落。

[wɒʃ] [kliːn] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] , [ðen] [pɪn][ˌaɪ 'tiː][ɪn][jɔː(r); jə(r)] [fɪʃ] [klɒθ] ,
Wash clean in cold water , then pin it in your fish cloth ,
洗 干净的 在 寒冷的 水 , 然后 别针 它 在 你的 鱼 布 ,

用冷水洗净，然后用别针固定在鱼布上。

[ænd; ənd][drɒp][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
and drop it into boiling water .
和 降低 它 进入 沸腾 水 .

然后把它放入沸水中。

[fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [piːs] [weɪɪŋ] [fɔː(r)] [paʊndz] [ə'laʊ] ['twenti] - [faɪv] ['mɪnɪts] [tuː; tə] [bɔɪl] .
For a piece weighing four pounds allow twenty - five minutes to boil .
为了 一个 片 称重 四 磅 允许 二十 - 五 分钟 到 熬 .

一块重四磅的肉需要煮二十五分钟。

[sɜːv] [wɪð] [drɔːn] ['bʌtə(r)] .
Serve with drawn butter .
服务 和 绘制 黄油 .

佐以融化的黄油食用。

[fraɪd] ['hælɪbət] .
Fried Halibut .
油煎 大比目鱼 .

炸大比目鱼。

[teɪk] [ə; eɪ] [slaɪs] [ɒv; əv]['hælɪbət] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [dredʒ] [wɪð] ['flaʊə(r)] .
Take a slice of halibut , sprinkle with salt , and dredge with flour .
拿 一个 片 的 大比目鱼 , 撒 和 盐 , 和 疏通 和 面粉 .

取一片大比目鱼，撒上盐，裹上面粉。

[fraɪ][fɔː(r)]['slaɪsɪz][ɒv; əv][sɔːlt] [pɔːk] , [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [pɔːk] [fæt][wʌn] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv][lɑːd] .
Fry four slices of salt pork , add to the pork fat one spoonful of lard .
炒 四 切片 的 盐 猪肉 , 添加 到 这 猪肉 胖的 一 一勺 的 猪油 .

将四片咸肉煎熟，在猪油中加入一勺猪油。

[wen] ['bɔɪlɪŋ] [hɒt] [pʊt][ɪn][ðə; ði]['hælɪbət] .
When boiling hot put in the halibut .
什么时候 沸腾 热的 放 在 这 大比目鱼 .

水烧开后放入大比目鱼。

[fraɪ][ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] [ɒn][wʌn][saɪd] , [ðen] [tɜːn] [ænd; ənd][fraɪ][ðə; ði] [seɪm] [ɒn][ðə; ði]['ʌðə(r)] .
Fry a light brown on one side , then turn and fry the same on the other .
炒 一个 光 棕色的 在 一 边 , 然后 转动 和 炒 这 相同的 在 这 其他 .

一面煎至浅棕色，然后翻面煎另一面，煎至同样的颜色。

[sɜːv] [ðə; ði] [pɔːk] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] . [-]
Serve the pork with it . [27]
服务 这 猪肉 和 它 . [-]

将猪肉与此一起上桌。[27]

[brɔɪld] ['hælɪbət] .
Broiled Halibut .
烤制 大比目鱼 .

烤大比目鱼。

[griːs] [ðə; ði]['grɪdaɪən] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['bʌtə(r)] , [pleɪs] [ðə; ði]['hælɪbət][ə'pɒn][ˌaɪ 'tiː] ,

Grease	**the**	**gridiron**	**with**	**a**	**little**	**butter**	**,**	**place**	**the**	**halibut**	**upon**	**it**	**,**
润滑脂	这	烤架	和	一个	小的	黄油	,	地方	这	大比目鱼	之上	它	,

在烤盘上抹少许黄油，把大比目鱼放在上面。

['sprɪŋk(ə)l][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt]['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [pleɪs] ['əʊvə(r)][klɪə(r)] [kəʊl] .

sprinkle	**a**	**little**	**salt**	**over**	**it**	**,**	**and**	**place**	**over**	**clear**	**coals**	**.**
撒	一个	小的	盐	超过	它	,	和	地方	超过	清除	煤炭	.

撒上少许盐，放在干净的炭火上。

[kʊk] [wʌn][saɪd][ten] ['mɪnɪts] , [ðen] [tɜːn] [ænd; ənd] [kʊk] [ə'pɒn][ðə; ði]['ʌðə(r)][saɪd][ten][mɔː(r)] .

Cook	**one**	**side**	**ten**	**minutes**	**,**	**then**	**turn**	**and**	**cook**	**upon**	**the**	**other**	**side**	**ten**	**more**	**.**
厨师	一	边	十	分钟	,	然后	转动	和	厨师	之上	这	其他	边	十	更多的	.

一面煎10分钟，然后翻面再煎10分钟。

[hæv; həv][ðə; ði] [dɪʃ] [wɔːm] ; [pʊt][ðə; ði] [fɪʃ] [ə'pɒn][ˌaɪ 'tiː] , ['siːz(ə)n] [wɪð] ['pepə(r)][ænd; ənd]['bʌtə(r)] ,

Have	**the**	**dish**	**warm**	**;**	**put**	**the**	**fish**	**upon**	**it**	**,**	**season**	**with**	**pepper**	**and**	**butter**	**,**
有	这	盘子	温暖的	;	放	这	鱼	之上	它	,	季节	和	胡椒	和	黄油	,

将菜肴加热；把鱼放在上面，撒上胡椒粉和黄油调味。

[ænd; ənd][send][tuː; tə][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .

and	**send**	**to**	**the**	**table**	**.**
和	发送	到	这	桌子	.

然后送到桌上。

[smәʊkt] ['hælɪbət] .

Smoked	**Halibut**	**.**
熏制	大比目鱼	.

烟熏大比目鱼。

[brɔɪld] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][ðə; ði] [freʃ] , [ə'mɪtɪŋ] [ðə; ði]['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] .

Broiled	**the**	**same**	**as**	**the**	**fresh**	**,**	**omitting**	**the**	**pepper**	**and**	**salt**	**.**
烤制	这	相同的	作为	这	新鲜的	,	省略	这	胡椒	和	盐	.

烤制方法与新鲜食材相同，只是不加胡椒和盐。

[smәʊkt] ['sæmən] [kʊkt] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [wei] .

Smoked	**salmon**	**cooked**	**in**	**the**	**same**	**way**	**.**
熏制	三文鱼	煮熟	在	这	相同的	方式	.

用同样的方法烹制烟熏三文鱼。

[fraɪd] ['sæmən] .

Fried	**Salmon**	**.**
油煎	三文鱼	.

炸三文鱼。

[ðə; ði] [seɪm] [æz; əz]['hælɪbət] .

The	**same**	**as**	**halibut**	**.**
这	相同的	作为	大比目鱼	.

与大比目鱼相同。

[brɔɪld] ['sæmən] .

Broiled	**Salmon**	**.**
烤制	三文鱼	.

烤三文鱼。

[ðə; ði] [seɪm] [æz; əz]['hælɪbət] .

The	**same**	**as**	**halibut**	**.**
这	相同的	作为	大比目鱼	.

与大比目鱼相同。

['sæmən] [traʊt] .

Salmon	**Trout**	**.**
三文鱼	鳟鱼	.

三文鱼鳟鱼。

[wen] [lɑːdʒ] [ɪ'nʌf] , [splɪt] [daʊn] [ðə; ði] [bæk] , [-]
When large enough , split down the back , [28]
什么时候 大的 足够的 , 分裂 向下 这 后退 , [-]

当足够大时，从背面裂开[28]

[kliːn] [ænd; ənd] [brɔɪl] .
clean and broil .
干净的 和 烤 .

清洗并烤熟。

['siːz(ə)n] [wɪð] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] .
Season with butter and salt .
季节 和 黄油 和 盐 .

用黄油和盐调味。

[wen] [smɔːl] , ['əʊpən] [fɑː(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [teɪk] [aʊt] [ðə; ði] [ɪn'saɪdz] ; [wɒʃ] [kliːn] , [ænd; ənd] [waɪp] [draɪ] .
When small , open far enough to take out the insides ; wash clean , and wipe dry .
什么时候 小的 , 打开 远的 足够的 到 拿 出去 这 内部 ; 洗 干净的 , 和 擦拭 干燥 .

当它变小时，将其打开到足以取出内部的程度；清洗干净，并擦干。

[fraɪ] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] ['kɒdfɪʃ] .
Fry the same as codfish .
炒 这 相同的 作为 鳕鱼 .

煎炸方法与鳕鱼相同。

[ʃæd] [ænd; ənd] ['hædək] .
Shad and Haddock .
沙德 和 黑线鳕 .

鲥鱼和黑线鳕。

[ʃæd] [ænd; ənd] ['hædək] [kæn; kən] [biː; bi] [kʊkt] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [ˌsiː əʊ 'diː] . [-]
Shad and haddock can be cooked the same as cod . [29]
沙德 和 黑线鳕 能 是 煮熟 这 相同的 作为 鳕鱼 . [-]

鲥鱼和黑线鳕的烹饪方法与鳕鱼相同。[29]

[ʃel] - [fɪʃ] .
SHELL - FISH .
壳 - 鱼 .

贝类。

[klæm] - [beɪk] .
Clam - bake .
蛤 - 烤 .

蛤蜊宴。

[fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['pɑːti] [ɒv; əv] [frɒm; frəm] [ten] [tuː; tə] ['twenti] [p'ɜːsənz] . — [fɜːst] ,
For a Party of from ten to twenty Persons . — First ,
为了 一个 派对 的 从 十 到 二十 人 . — 第一的 ,

适用于十至二十人的聚会——首先，

[meɪk] [æn; ən] ['ʌv(ə)n] [ɒv; əv] [flæt] [stəʊnz] [pleɪst] [tə'geðə(r)] [ɪn] [ðə; ði] [fɔːm] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [skweə(r)] ,
make an oven of flat stones placed together in the form of a square ,
制作 一个 烤箱 的 平坦的 石头 放置 一起 在 这 形式 的 一个 正方形 ,

用扁平的石头摆成正方形，做成一个烤炉。

[ɒn][ə; eɪ][flæt] ['sɜːfɪs] [ə'baʊt] [tuː] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] [fiːt] [skweə(r)] ; [ə'raʊnd][ðə; ði] [edʒ] [ɒv; əv]

on	a	flat	surface	about	two	and	a	half	feet	square	;	around	the	edge	of
在	一个	平坦的	表面	关于	二	和	一个	一半	脚	正方形	;	大约	这	边缘	的

[ðiːz] ,

these	,
这些	,

在一块大约两英尺半见方的平坦表面上；围绕着这些边缘，

[pleɪs] ['ʌðə(r)] [stəʊnz] [tuː; tə] [fɔːm] [ə; eɪ] [bɪn] .

place	other	stones	to	form	a	bin	.
地方	其他	石头	到	形式	一个	垃圾桶	.

用其他石头堆砌一个垃圾箱。

[fɪl] [ðɪs] ['ʌv(ə)n] [wɪð] [smɔːl] ['kɪndlɪŋ] , [sʌtʃ] [æz; əz][kæn; kən][biː; bi] ['gæðəd] [ɒn][ðə; ði] [biːtʃ] .

Fill	this	oven	with	small	kindlings	,	such	as	can	be	gathered	on	the	beach	.
充满	这	烤箱	和	小的	引火物	,	这样的	作为	能	是	聚集	在	这	海滩	.

在烤箱里装满小引火物，例如可以在海滩上收集到的引火物。

[ɒn] [ðiːz] , [paɪl][ə; eɪ] [fjuː] ['ɑːmful] [ɒv; əv]['lɑːdʒə(r)] [stɪks] , ['krɒswaɪz] ,

On	these	,	pile	a	few	armfuls	of	larger	sticks	,	crosswise	,
在	这些	,	桩	一个	很少	满满的	的	更大的	棍子	,	横向	,

在这些木棍上，横向堆放几捆较大的木棍。

[səʊ] [ðæt] [ðə; ði][tɒp][kæn; kən][biː; bi] [wel] ['kʌvəd] [wɪð] [stəʊnz] [ə'baʊt][ðə; ði][saɪz][ɒv; əv] [wʌnz] [tuː]

so	that	the	top	can	be	well	covered	with	stones	about	the	size	of	one's	two
所以	那	这	顶部	能	是	出色地	涵盖	和	石头	关于	这	尺寸	的	一个人的	二

[hændz] .

hands	.
双手	.

这样，顶部就可以用大约双手大小的石头完全覆盖。

[stɑːt] [ðə; ði]['faɪə(r)] , [ænd; ənd] [ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] [bɜːn] [daʊn] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [stəʊnz] ,

Start	the	fire	,	and	allow	it	to	burn	down	until	the	stones	,
开始	这	火	,	和	允许	它	到	烧伤	向下	直到	这	石头	,

生火，让它烧到石头都烧光为止。

[wɪtʃ] [wɜː(r); wə(r)][ɒn][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði] [wʊd] , ['set(ə)l]['ɪntuː][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .

which	were	on	top	of	the	wood	,	settle	into	the	oven	.
哪个	是	在	顶部	的	这	木头	,	定居	进入	这	烤箱	.

放在木头上的那些，被放进烤箱里。

[kliːn] [aʊt] [ɔːl][ðə; ði] ['sɪndəz] [wɪð] [ə; eɪ]['pəʊkə(r)][ɔː(r)] [stɪk] ; [fɔː(r); fə(r)] , [ɪf] [ə'laʊd] [tuː; tə] [rɪ'meɪn] ,

Clean	out	all	the	cinders	with	a	poker	or	stick	;	for	,	if	allowed	to	remain	,
干净的	出去	全部	这	煤渣	和	一个	扑克	或者	戳	;	为了	,	如果	允许	到	保持	,

用拨火棍或木棍清除所有炉渣；因为，如果任其残留，

[ðə; ði] [sməʊk] [frɒm; frəm][ðem; ðəm] [wɪl] [spɔɪl] [ðə; ði] [beɪk] .

the	smoke	from	them	will	spoil	the	bake	.
这	抽烟	从	他们	将要	剧透	这	烤	.

它们冒出的烟会毁了烤好的食物。

[ðɪs] [mʌst; məst][biː; bi] [dʌn] ['veri] ['kwɪkli] , [ðæt] [ðə; ði]['ʌv(ə)n] [meɪ] [nɒt] [kuːl] [-]

This	must	be	done	very	quickly	,	that	the	oven	may	not	cool	[	30	]
这	必须	是	完毕	非常	迅速地	,	那	这	烤箱	可能	不是	凉爽的	[	-	]

必须尽快完成此操作，以免烤箱冷却[30]

['kʌvə(r)][ðə; ði]['ʌv(ə)n] [wɪð] [freʃ] ['siːwiːd] [ə'baʊt][æn; ən] [ɪntʃ] [ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf] [θɪk] .

Cover	the	oven	with	fresh	seaweed	about	an	inch	and	one	-	half	thick	.
覆盖	这	烤箱	和	新鲜的	海藻	关于	一个	英寸	和	一	-	一半	厚的	.

在烤箱上铺上一层约一英寸半厚的鲜海藻。

[ɒn][ðə; ði] ['si:wi:d] , [spred] [ðə; ði][klæmz][səʊ][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz] , & [si:] . , [meɪ] [bi:; bi] [pleɪst] [ɒn]

On	the	seaweed	,	spread	the	clams	so	the	vegetables	,	&	c	.	,	may	be	placed	on
在	这	海藻	,	传播	这	蛤蜊	所以	这	蔬菜	,	&	c	.	,	可能	是	放置	在

[tɒp][ɒv; əv][ðem; ðəm] :

top	of	them	:
顶部	的	他们	:

将蛤蜊铺在海藻上，以便将蔬菜等食材放在蛤蜊上面：

[ðen] , [ɪn]['ɔ:də(r)] , [pʊt][ɒn]['ʌnjənz] , [swi:t] [ɔ:(r)]['aɪrɪʃ] [pə'teɪtəʊz] , [ɔ:(r)][bəuθ] , [gri:n] [kɔ:n] ,

then	,	in	order	,	put	on	onions	,	sweet	or	Irish	potatoes	,	or	both	,	green	corn	,
然后	,	在	命令	,	放	在	洋葱	,	甜的	或者	爱尔兰	土豆	,	或者	两个都	,	绿色的	玉米	,

然后，按顺序放入洋葱、红薯或土豆（或两者都放）、青玉米。

[ðen] [ðə; ði] ([blu:] [ɔ:(r)][ˌsi: əʊ 'di:]) [fɪʃ] , [ænd; ənd][ə; eɪ][lɪv; laɪv]['lɒbstə(r)] , [ɪf] [wʌn][kæn; kən][bi:; bi]

then	the	(	blue	or	cod	)	fish	,	and	a	live	lobster	,	if	one	can	be
然后	这	(	蓝色的	或者	鳕鱼	)	鱼	,	和	一个	居住	龙虾	,	如果	一	能	是

[hæd; həd] ;

had	;
有	;

然后是（蓝鱼或鳕鱼），如果能弄到的话，再来一只活龙虾；

[ɪf] [nɒt] , [ə; eɪ] [bɔɪld] [wʌn] , [wɪtʃ] [wɪl] [bi:; bi] ['veri] [naɪs] [wɔ:m] [ʌp][ɪn] [ðɪs] [wei] .

if	not	,	a	boiled	one	,	which	will	be	very	nice	warmed	up	in	this	way	.
如果	不是	,	一个	煮沸	一	,	哪个	将要	是	非常	好的	温暖	向上	在	这	方式	.

如果没有，那就煮一个，这样加热后味道会非常好。

['evri] [θɪŋ] [tu:; tə][bi:; bi] [ju:st] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [kləʊz] [æt; ət][hænd] ,

Every	thing	to	be	used	should	be	close	at	hand	,
每一个	事物	到	是	用过的	应该	是	关闭	在	手	,

所有要用到的东西都应该放在手边。

[tu:; tə][bi:; bi][pʊt][ɒn][ðə; ði]['ʌv(ə)n]['ræpɪdli] [waɪl] [ˌaɪ 'ti:][ɪz]['veri] [hɒt] .

to	be	put	on	the	oven	rapidly	while	it	is	very	hot	.
到	是	放	在	这	烤箱	快速	尽管	它	是	非常	热的	.

趁烤箱很热时迅速放入。

['kʌvə(r)][ðə; ði] [həʊl] [beɪk] [wɪð] [ə; eɪ] [pi:s] [ɒv; əv] [tʃi:p] ['kɒtn] [klɒθ] , [tu:; tə] [ki:p] [aʊt][dɜ:t] ;

Cover	the	whole	bake	with	a	piece	of	cheap	cotton	cloth	,	to	keep	out	dirt	;
覆盖	这	所有的	烤	和	一个	片	的	便宜的	棉布	布	,	到	保持	出去	污垢	;

用一块廉价的棉布盖住整个烤盘，防止灰尘进入；

[ðen] ['kʌvə(r)][ɔ:l] [wɪð] ['si:wi:d] [ʌn'tɪl][nəʊ] [sti:m] [ɪ'skeɪps] .

then	cover	all	with	seaweed	until	no	steam	escapes	.
然后	覆盖	全部	和	海藻	直到	不	蒸汽	逃脱	.

然后用海藻完全覆盖，直到不再有蒸汽逸出。

[beɪk] ['θɜ:ti] - [faɪv] ['mɪnɪts] .

Bake	thirty	-	five	minutes	.
烤	三十	-	五	分钟	.

烘烤35分钟。

[rɪ'mu:v] [ðə; ði] ['kʌvərɪŋ] [frɒm; frəm][wʌn]['kɔ:nə(r)][æt; ət][ə; eɪ][taɪm]['əʊnli] , — [səʊ] [ðæt] [ðə; ði] [rest]

Remove	the	covering	from	one	corner	at	a	time	only	,	—	so	that	the	rest
消除	这	覆盖	从	一	角落	在	一个	时间	仅有的	,	—	所以	那	这	休息

[meɪ] [ki:p] [hɒt] ,

may	keep	hot	,
可能	保持	热的	,

一次只揭开一个角上的盖子，这样其余部分才能保持温度。

— [ænd; ənd][ɔ:l][hændz][fɔ:l][tu:; tə] , [ænd; ənd][help] [ðəm'selvz] .

—	and	all	hands	fall	to	,	and	help	themselves	.
—	和	全部	双手	落下	到	,	和	帮助	他们自己	.

—所有人都倒下，并开始自救。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz][naɪs]['iːt(ə)n] [wɪð] [drɔːn] ['bʌtə(r)][ɔː(r)]['vɪnɪgə(r)][ænd; ənd]['pepə(r)] .

It	is	nice	eaten	with	drawn	butter	or	vinegar	and	pepper	.
它	是	好的	吃	和	绘制	黄油	或者	醋	和	胡椒	.

蘸着融化的黄油或醋和胡椒粉吃味道很好。

[tuː; tə][prɪˈpeə(r)][ðə; ði] [fɪʃ] , ['vedʒtəb(ə)lz] , & [siː] . — [ə; eɪ] ['pɑːti] [ɒv; əv][ten][tuː; tə] ['twenti] [wɪl]

To	Prepare	the	Fish	,	Vegetables	,	&	c	.	—	A	party	of	ten	to	twenty	will
到	准备	这	鱼	,	蔬菜	,	&	c	.	—	一个	派对	的	十	到	二十	将要

[rɪˈkwaɪə(r)][ə; eɪ] ['bʊʃl] [ɒv; əv][klæmz] ,

require	a	bushel	of	clams	,
要求	一个	蒲式耳	的	蛤蜊	,

准备鱼、蔬菜等——十到二十人的聚会需要一蒲式耳蛤蜊，

[wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [wɒʃt] [ɪn] [tuː] [ɔː(r)][mɔː(r)] ['wɔːtəz] ([freʃ] ['wɔːtə(r)] ; [sɔːlt] [-]

which	should	be	washed	in	two	or	more	waters	(	fresh	water	;	salt	[	31	]
哪个	应该	是	洗过	在	二	或者	更多的	水	(	新鲜的	水	;	盐	[	-	]

应该用两种或两种以上的水（淡水；盐水[31]）清洗。

['wɔːtə(r)] [wɪl] [nɒt] [rɪˈmuːv] [ðə; ði][faɪn][sænd]) ; [hæv; həv] ['redi] , [ɪn][ə; eɪ]['bɑːskɪt][kləʊz][æt; ət][hænd] ,

water	will	not	remove	the	fine	sand	)	;	have	ready	,	in	a	basket	close	at	hand	,
水	将要	不是	消除	这	美好的	沙	)	;	有	准备好	,	在	一个	篮子	关闭	在	手	,

水洗不掉细沙)；准备好放在手边的篮子里，

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ɪz][hɒt] .

as	soon	as	the	oven	is	hot	.
作为	很快	作为	这	烤箱	是	热的	.

烤箱一热起来。

[kliːn] [ðə; ði] [fɪʃ] ['naɪsli] , [splɪt][ðə; ði] [bæks] , ['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd] [waɪt] ['pepə(r)] ,

Clean	the	fish	nicely	,	split	the	backs	,	season	with	salt	and	white	pepper	,
干净的	这	鱼	很好	,	分裂	这	背部	,	季节	和	盐	和	白色的	胡椒	,

将鱼清理干净，剖开鱼背，用盐和白胡椒粉调味。

[ænd; ənd] [ræp] [ɪn] [kliːn] [klɒθ] .

and	wrap	in	clean	cloth	.
和	裹	在	干净的	布	.

用干净的布包好。

[piːl] ['ʌnjənz] , [wɒʃ] [ðə; ði][pəˈteɪtəʊz] [kliːn] , [ænd; ənd][kʌt][ðə; ði][endz] [ɒf] ; [hʌsk][ðə; ði][kɔːn] ,

Peel	onions	,	wash	the	potatoes	clean	,	and	cut	the	ends	off	;	husk	the	corn	,
果皮	洋葱	,	洗	这	土豆	干净的	,	和	切	这	结束	离开	;	外壳	这	玉米	,

洋葱去皮，土豆洗净切头切尾，玉米去皮。

['liːvɪŋ] [ðə; ði]['ɪnə(r)]['leɪə(r)][ɒn][tuː; tə] [kiːp] [ˌaɪ ˈtiː] [kliːn] .

leaving	the	inner	layer	on	to	keep	it	clean	.
离开	这	内	层	在	到	保持	它	干净的	.

为了保持清洁，内层可以保留。

[klæm] ['tʃaʊdə(r)] .

Clam	Chowder	.
蛤	浓汤	.

蛤蜊浓汤。

[wen] [ɪnˈtendɪŋ] [tuː; tə][hæv; həv][klæmz][ɪn]['eni] [fɔːm] , [get][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði] [ʃel] [ɪf] ['pɒsəb(ə)l] ,

When	intending	to	have	clams	in	any	form	,	get	them	in	the	shell	if	possible	,
什么时候	意图	到	有	蛤蜊	在	任何	形式	,	得到	他们	在	这	壳	如果	可能的	,

如果打算食用蛤蜊，无论以何种形式，尽量选择带壳的。

[ðə; ði] [deɪ] [bɪˈfɔː(r)] .

the	day	before	.
这	天	前	.

前一天。

[pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][tʌb] , [ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [kliːn] ['wɔːtə(r)] ,

Place	**them**	**in**	**a**	**tub**	**,**	**and**	**cover**	**with**	**clean**	**water**	**,**
地方	他们	在	一个	浴缸	,	和	覆盖	和	干净的	水	,

将它们放入桶中，并用清水完全覆盖。

[ænd; ənd] [θrəʊ] ['ɪntuː] [ðɪs] [ə'baʊt][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv]['ɪndiən] [miːl] .

and	**throw**	**into**	**this**	**about**	**a**	**quart**	**of**	**Indian**	**meal**	**.**
和	扔	进入	这	关于	一个	夸脱	的	印度	一顿饭	.

然后往里面加入大约一夸脱的印度玉米粉。

[ðɪs] ['fætn] [ðem; ðəm] .

This	**fattens**	**them**	**.**
这	肥胖	他们	.

这会让他们长胖。

[wen] ['redi] [tuː; tə][juːz][ðə; ði][klæmz] , [wɒʃ] [ðem; ðəm] ['θʌrəli] , [ðen] ['kʌvə(r)][ðem; ðəm] [wɪð]

When	**ready**	**to**	**use**	**the**	**clams**	**,**	**wash**	**them**	**thoroughly**	**,**	**then**	**cover**	**them**	**with**
什么时候	准备好	到	使用	这	蛤蜊	,	洗	他们	彻底	,	然后	覆盖	他们	和

['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,

boiling	**water**	**,**
沸腾	水	,

准备使用蛤蜊时，先将其彻底清洗干净，然后用沸水浸没。

[ænd; ənd][let][ðem; ðəm][stænd][ten] ['mɪnɪts] , [wen] [ðeɪ] [wɪl] ['əʊpən] ['iːzəli] .

and	**let**	**them**	**stand**	**ten**	**minutes**	**,**	**when**	**they**	**will**	**open**	**easily**	**.**
和	让	他们	站立	十	分钟	,	什么时候	他们	将要	打开	容易地	.

静置十分钟，它们就会很容易打开。

[teɪk] [ðem; ðəm][frɒm; frəm][ðə; ði] [ʃel] , [kʌt] [ɒf] [ðə; ði] [blæk] [hedz] ,

Take	**them**	**from**	**the**	**shell**	**,**	**cut**	**off**	**the**	**black**	**heads**	**,**
拿	他们	从	这	壳	,	切	离开	这	黑色的	头部	,

将它们从壳中取出，切掉黑色的头部，

[ænd; ənd][pʊt][ðə; ði] ['bɒdɪz] [ɒv; əv][ðə; ði][klæmz][ɪn][ə; eɪ] [kliːn] [dɪʃ] .

and	**put**	**the**	**bodies**	**of**	**the**	**clams**	**in**	**a**	**clean**	**dish**	**.**
和	放	这	身体	的	这	蛤蜊	在	一个	干净的	盘子	.

将蛤蜊的壳放在干净的盘子里。

[streɪn] [ðə; ði]['wɔːtə(r)][ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [wɜː(r); wə(r)]['skɔːldɪd]['ɪntuː][ðə; ði]['ket(ə)l][ɪn] [wɪtʃ] [juː; jʊ][ɪn'tend]

Strain	**the**	**water**	**in**	**which**	**they**	**were**	**scalded**	**into**	**the**	**kettle**	**in**	**which**	**you**	**intend**
拉紧	这	水	在	哪个	他们	是	烫伤	进入	这	壶	在	哪个	你	打算

[tuː; tə] [kʊk] [jɔː(r); jə(r)] ['tʃaʊdə(r)] .

to	**cook**	**your**	**chowder**	**.**
到	厨师	你的	浓汤	.

将烫过它们的水倒入你打算煮浓汤的锅里。

[tuː; tə][wʌn] [pek] [ɒv; əv][klæmz] [ə'laʊ] [θriː] [-]

To	**one**	**peck**	**of**	**clams**	**allow**	**three**	**[**	**32**	**]**
到	一	啄	的	蛤蜊	允许	三	[	-	]

一斗蛤蜊允许三个[32]

[kwɔːts] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .

quarts	**of**	**water**	**.**
夸脱	的	水	.

几夸脱水。

[let] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] [kʌm] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] ,

Let	**the**	**water**	**come**	**to**	**a**	**boil**	**,**
让	这	水	来	到	一个	熬	,

让水烧开。

[ðen] ['θɪkən] [wɪð] [hɑ:f][ə; eɪ][kʌp]['flaʊə(r)] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bi:n] [mɪkst] [wɪð] [kəʊld]['wɔ:tə(r)] ,

then	thicken	with	half	a	cup	flour	which	has	been	mixed	with	cold	water	,
然后	加厚	和	一半	一个	杯子	面粉	哪个	有	到过	混合	和	寒冷的	水	,

然后加入半杯用冷水调匀的面粉勾芡。

['si:z(ə)n] [wɪð] ['pepə(r)][ænd; ənd][sɔ:lt] .

season	with	pepper	and	salt	.
季节	和	胡椒	和	盐	.

用胡椒和盐调味。

[ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði][klæmz][ænd; ənd][ə; eɪ] ['teɪblˌspu:nfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ; [let][ˌaɪ 'ti:][bɔɪl][ten] ['mɪnɪts] .

Add	the	clams	and	a	tablespoonful	of	butter	;	let	it	boil	ten	minutes	.
添加	这	蛤蜊	和	一个	一汤匙	的	黄油	;	让	它	熬	十	分钟	.

加入蛤蜊和一汤匙黄油；煮十分钟。

[ə; eɪ] [fju:] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔ:(r)] ['dɪʃɪŋ] , [drɒp][ɪn] [θri:] [ɔ:(r)][fɔ:(r)]['brəʊkən] ['krækəz] .

A	few	minutes	before	dishing	,	drop	in	three	or	four	broken	crackers	.
一个	很少	分钟	前	盛菜	,	降低	在	三	或者	四	破碎的	饼干	.

出锅前几分钟，放入三四块碎饼干。

[klæm] ['tʃaʊdə(r)] , [nəʊ] . [ˌtu:'tu:] .

Clam	Chowder	,	No	.	2	.
蛤	浓汤	,	不	.	2	.

蛤蜊浓汤，2号。

[fɔ:(r); fə(r)][wʌn] [pek] [ɒv; əv][klæmz] [teɪk] [sɪks] [gʊd] - [saɪzd][pə'teɪtəʊz] , [pɛə] [ænd; ənd] [slaɪst] [θɪn] ,

For	one	peck	of	clams	take	six	good	-	sized	potatoes	,	pared	and	sliced	thin	,
为了	一	啄	的	蛤蜊	拿	六	好的	-	尺寸	土豆	,	精简	和	切片	薄的	,

一斗蛤蜊需要六个大小合适的土豆，去皮切薄片。

[hɑ:f][æn; ən] ['ʌnjən] [kʌt] ['ɪntu:] ['pi:sɪz] [æn; ən] [ɪntʃ] [skweə(r)] .

half	an	onion	cut	into	pieces	an	inch	square	.
一半	一个	洋葱	切	进入	件	一个	英寸	正方形	.

半个洋葱切成一英寸见方的小块。

[fraɪ]['kwɔ:tə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [pɔ:k] [tu:; tə][ə; eɪ][naɪs] [braʊn] ; [pleɪs] [ðə; ði] [pɔ:k] [ænd; ənd]

Fry	quarter	of	a	pound	of	pork	to	a	nice	brown	;	place	the	pork	and
炒	四分之一	的	一个	磅	的	猪肉	到	一个	好的	棕色的	;	地方	这	猪肉	和

['greɪvi] ,

gravy	,
肉汁	,

将四分之一磅猪肉煎至漂亮的棕色；放入猪肉和肉汁，

[ðə; ði][pə'teɪtəʊz][ænd; ənd] ['ʌnjənz] , [ɪn][jɔ:(r); jə(r)]['ket(ə)l] .

the	potatoes	and	onions	,	in	your	kettle	.
这	土豆	和	洋葱	,	在	你的	壶	.

把土豆和洋葱放进你的水壶里。

[ʃeɪk] ['əʊvə(r)][ðə; ði] [həʊl] [wʌn] ['teɪblˌspu:nfʊl] [ɒv; əv][sɔ:lt] , [tu:] ['ti:spu:n,ful] [ɒv; əv]['pepə(r)] ,

Shake	over	the	whole	one	tablespoonful	of	salt	,	two	teaspoonfuls	of	pepper	,
摇	超过	这	所有的	一	一汤匙	的	盐	,	二	茶匙	的	胡椒	,

撒上一汤匙盐、两茶匙胡椒粉，

[ænd; ənd][hɑ:f][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv]['flaʊə(r)] .

and	half	a	cup	of	flour	.
和	一半	一个	杯子	的	面粉	.

以及半杯面粉。

[streɪn] ['əʊvə(r)] [ðɪs] [fɔ:(r)] [kwɔ:ts] [ɒv; əv][ðə; ði]['wɔ:tə(r)] [wɪð] [wɪtʃ] [ju:; jʊ]['skɔ:ldɪd][ðə; ði][klæmz] .

Strain	over	this	four	quarts	of	the	water	with	which	you	scalded	the	clams	.
拉紧	超过	这	四	夸脱	的	这	水	和	哪个	你	烫伤	这	蛤蜊	.

将煮蛤蜊的四夸脱水过滤到这四夸脱蛤蜊汁中。

[pleɪs] [ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][klæmz][ænd; ənd][fɔː(r)]

Place	on	the	fire	,	and	boil	fifteen	minutes	,	then	add	the	clams	and	four
地方	在	这	火	,	和	熬	十五	分钟	,	然后	添加	这	蛤蜊	和	四

[splɪt] ['krækəz] ;

split	crackers	;
分裂	饼干	;

放在火上煮15分钟，然后加入蛤蜊和4块掰开的饼干；

[bɔɪl] [ten] ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] , [ænd; ənd] [sɜːv] . [-]

boil	ten	minutes	longer	,	and	serve	.	[	33	]
熬	十	分钟	更长	,	和	服务	.	[	-	]

再煮十分钟，即可食用。[33]

[klæm] [bɔɪl] .

Clam	Boil	.
蛤	熬	.

蛤蜊大餐。

[fɪl] [ðə; ði][pɒt] [wɪð] [klæmz] ([wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] [wɒʃt] [ɪn][ə; eɪ]['nʌmbə(r)][ɒv; əv] ['wɔːtəz] [tuː; tə]

Fill	the	pot	with	clams	(	which	have	been	washed	in	a	number	of	waters	to
充满	这	锅	和	蛤蜊	(	哪个	有	到过	洗过	在	一个	数字	的	水	到

[rɪ'muːv] [ɔːl][ðə; ði][sænd]) ;

remove	all	the	sand	)	;
消除	全部	这	沙	)	;

将锅装满蛤蜊（蛤蜊已用多种水清洗过，以去除所有沙子）；

[ˌeɪ diː 'diː][hɒt]['wɔːtə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][get][ʌp][ə; eɪ] [gʊd] [stiːm] ,

add	hot	water	enough	to	get	up	a	good	steam	,
添加	热的	水	足够的	到	得到	向上	一个	好的	蒸汽	,

加入足够的热水，直到产生大量蒸汽。

[ænd; ənd][bɔɪl][ʌn'tɪl][ðə; ði] [ʃelz] [bɪ'gɪn][tuː; tə]['əʊpən] ; [ðen] [sɜːv] .

and	boil	until	the	shells	begin	to	open	;	then	serve	.
和	熬	直到	这	贝壳	开始	到	打开	;	然后	服务	.

煮至贝壳开始张开；即可食用。

[klæm] ['frɪtəz] .

Clam	Fritters	.
蛤	油炸饼	.

炸蛤蜊。

[wʌn] [eg] , [wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [prɪ'peəd] ['flaʊə(r)] , [θriː] - [fɔːθ] [ɒv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk] .

One	egg	,	one	pint	of	prepared	flour	,	three	-	fourths	of	a	pint	of	milk	.
一	蛋	,	一	品脱	的	准备	面粉	,	三	-	第四部分	的	一个	品脱	的	牛奶	.

一个鸡蛋，一品脱面粉，四分之三品脱牛奶。

[biːt] [eg] [laɪt] .

Beat	egg	light	.
打	蛋	光	.

轻轻打散鸡蛋。

[stɜː(r)][mɪlk]['ɪntuː]['flaʊə(r)] , [ðen] [eg] .

Stir	milk	into	flour	,	then	egg	.
搅拌	牛奶	进入	面粉	,	然后	蛋	.

将牛奶拌入面粉中，然后拌入鸡蛋。

[kʌt] [blæk] [hedz] [frɒm; frəm][klæmz] , [mɪks] [wɪð] [bəuθ] , [ænd; ənd][fraɪ][ɪn][hɒt][fæt] .

Cut	black	heads	from	clams	,	mix	with	both	,	and	fry	in	hot	fat	.
切	黑色的	头部	从	蛤蜊	,	混合	和	两个都	,	和	炒	在	热的	胖的	.

去掉蛤蜊的黑头，与两者混合，用热油煎炸。

['skæləpt; 'skɒləpt]['ɔɪstə(r)z] .

Scalloped	**Oysters**	**.**
扇贝状的	牡蛎	.

扇贝牡蛎。

[pʊt][ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv]['ɔɪstə(r)z][ɪn][æn; ən]['əʊv(ə)l] [dɪʃ] , [ænd; ənd] [dredʒ] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔ:lt] ,

Put	**a**	**layer**	**of**	**oysters**	**in**	**an**	**oval**	**dish**	**,**	**and**	**dredge**	**in**	**a**	**little**	**salt**	**,**
放	一个	层	的	牡蛎	在	一个	椭圆形	盘子	,	和	疏通	在	一个	小的	盐	,

在椭圆形盘子里铺一层牡蛎，然后撒上少许盐。

['pepə(r)] , [ænd; ənd]['bʌtə(r)] ; [ðen] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv] [rəʊld] ['krækə(r)] , [ænd; ənd][ə'nʌðə(r)][ɒv; əv]

pepper	**,**	**and**	**butter**	**;**	**then**	**a**	**layer**	**of**	**rolled**	**cracker**	**,**	**and**	**another**	**of**
胡椒	,	和	黄油	;	然后	一个	层	的	滚动	饼干	,	和	其他	的

['ɔɪstə(r)z] ;

oysters	**;**
牡蛎	;

胡椒粉和黄油；然后是一层卷起的饼干，再放上一层牡蛎；

[dredʒ] [ðə; ði]['ɔɪstə(r)z][æz; əz][bɪ'fɔ:(r)] , [ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] ['krækə(r)] ; ['əʊvə(r)][ðə; ði]['krækə(r)] [greɪt]

dredge	**the**	**oysters**	**as**	**before**	**,**	**and**	**cover**	**with**	**cracker**	**;**	**over**	**the**	**cracker**	**grate**
疏通	这	牡蛎	作为	前	,	和	覆盖	和	饼干	;	超过	这	饼干	格特

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['nʌtmeg] ,

a	**little**	**nutmeg**	**,**
一个	小的	肉豆蔻	,

像之前一样将牡蛎捞出，盖上饼干碎；在饼干碎上磨入少许肉豆蔻粉。

[ænd; ənd] [leɪ] [ɒn] [smɔ:l] ['pi:sɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] .

and	**lay**	**on**	**small**	**pieces**	**of**	**butter**	**.**
和	躺	在	小的	件	的	黄油	.

放上小块黄油。

[beɪk] ['twenti] ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] ; [ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ] [glɑ:s] [ɒv; əv][mə'dɪərə] [-]

Bake	**twenty**	**minutes**	**in**	**a**	**quick**	**oven**	**;**	**add**	**a**	**glass**	**of**	**Madeira**	**[**	**34**	**]**
烤	二十	分钟	在	一个	快的	烤箱	;	添加	一个	玻璃	的	马德拉	[	-	]

在快烤箱中烘烤二十分钟；再加一杯马德拉酒[34]

[waɪn] [ɪf] [ju:; jʊ] [tʃu:z] .

wine	**if**	**you**	**choose**	**.**
葡萄酒	如果	你	选择	.

如果你愿意的话，可以喝葡萄酒。

[ə'laʊ] [fɔ:(r)] ['krækəz] , [tu:] ['spu:nful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [ænd; ənd][wʌn] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv]['pepə(r)]

Allow	**four**	**crackers**	**,**	**two**	**spoonfuls**	**of**	**butter**	**,**	**and**	**one**	**teaspoonful**	**of**	**pepper**
允许	四	饼干	,	二	一勺	的	黄油	,	和	一	一茶匙	的	胡椒

[tu:; tə][wʌn] [kwɔ:t] [ɒv; əv]['ɔɪstə(r)z] .

to	**one**	**quart**	**of**	**oysters**	**.**
到	一	夸脱	的	牡蛎	.

每1夸脱牡蛎配4块饼干、2勺黄油和1茶匙胡椒粉。

[fɪl] [ðə; ði] [dɪʃ] [tu:; tə] [wɪ'ðɪn] [æn; ən] [ɪntʃ] [ɒv; əv][ðə; ði][tɒp] .

Fill	**the**	**dish**	**to**	**within**	**an**	**inch**	**of**	**the**	**top**	**.**
充满	这	盘子	到	之内	一个	英寸	的	这	顶部	.

将盘子装满，留出一英寸的顶部空间。

[fraɪd] ['ɔɪstə(r)z] .

Fried	**Oysters**	**.**
油煎	牡蛎	.

炸牡蛎。

[dreɪn] [ðə; ði]['ɔɪstə(r)z][ɒn][ə; eɪ] [sɪv] ; [rəʊl][ðem; ðəm][ɪn]['krækə(r)] [krʌmz] ,

Drain	**the**	**oysters**	**on**	**a**	**sieve**	**;**	**roll**	**them**	**in**	**cracker**	**crumbs**	**,**
流走	这	牡蛎	在	一个	筛	;	卷	他们	在	饼干	面包屑	,

将牡蛎放在筛子上沥干水分；然后裹上饼干屑。

[ænd; ənd][fraɪ][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] [lɑːd][ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] .

and	fry	in	boiling	lard	a	light	brown	.
和	炒	在	沸腾	猪油	一个	光	棕色的	.

用沸腾的猪油煎至浅棕色。

[sɜːv] [ɒn] [braʊn] - [bred] [təʊst] .

Serve	on	brown	-	bread	toast	.
服务	在	棕色的	-	面包	吐司	.

配上烤好的黑麦面包片即可。

[wen] [juː; jʊ][dɪ'zaɪə(r)][ðem; ðəm][fraɪd][ɪn]['bætə(r)] , [meɪk] [wʌn][æz; əz][fɔː(r); fə(r)]['æp(ə)l] ['frɪtəz] ,

When	you	desire	them	fried	in	batter	,	make	one	as	for	apple	fritters	,
什么时候	你	欲望	他们	油煎	在	连击	,	制作	一	作为	为了	苹果	油炸饼	,

如果你想把它们裹上面糊油炸，那就按照做苹果油条的方法做。

[ænd; ənd][fraɪ][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] [lɑːd] .

and	fry	in	boiling	lard	.
和	炒	在	沸腾	猪油	.

然后用沸腾的猪油煎炸。

[hæv; həv][ðə; ði] ['dɪʃɪz] ['veri] [hɒt] .

Have	the	dishes	very	hot	.
有	这	菜肴	非常	热的	.

菜肴要趁热上桌。

[brɔɪld] ['ɔɪstə(r)z] .

Broiled	Oysters	.
烤制	牡蛎	.

烤牡蛎。

[prɪ'peə(r)][ɪn] [krʌmz] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)] ['fraɪɪŋ] , [ænd; ənd] [brɔɪl] [ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] .

Prepare	in	crumbs	as	for	frying	,	and	broil	a	light	brown	.
准备	在	面包屑	作为	为了	煎炸	,	和	烤	一个	光	棕色的	.

裹上面包屑，像油炸一样，然后烤至浅棕色。

[ɪg'zæmɪn] ['ɔɪstə(r)z] ['keəfəli] [tuː; tə] [siː] [ðæt] [ðeə(r)][ɑː(r); ə(r)][nɒt] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [ʃel] [ə'mʌŋ] [ðem; ðəm]

Examine	oysters	carefully	to	see	that	there	are	not	pieces	of	shell	among	them
检查	牡蛎	小心	到	看	那	那里	是	不是	件	的	壳	之中	他们

.

:

.

仔细检查牡蛎，确保其中没有贝壳碎片。

[sʌm; səm]['ɔɪstə(r)z] [niːd] [mɔː(r)][sɔːlt][ðæn; ðən]['ʌðə(r)z] .

Some	oysters	need	more	salt	than	others	.
一些	牡蛎	需要	更多的	盐	比	其他的	.

有些牡蛎比其他牡蛎需要更多的盐。

['ɔɪstə(r)] [stjuː] .

Oyster	Stew	.
牡蛎	炖	.

牡蛎浓汤。

[dreɪn] [ɔːl][ðə; ði]['lɪkə(r)][frɒm; frəm][ðə; ði]['ɔɪstə(r)z] ; [pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ] ['pɔːsəlɪn] ['ket(ə)l] , [ænd; ənd]

Drain	all	the	liquor	from	the	oysters	;	put	it	into	a	porcelain	kettle	,	and
流走	全部	这	酒	从	这	牡蛎	;	放	它	进入	一个	瓷	壶	,	和

[let][ˌaɪ 'tiː] [-]

let	it	[	35	]
让	它	[	-	]

将牡蛎中的汁液全部沥干；放入瓷壶中，让它[35]

[kʌm] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] ; [ðen] [skɪm] [ɒf] [ɔːl][ðə; ði][skʌm] .
come to a boil ; then skim off all the scum .
来 到 一个 熬 ; 然后 撇去 离开 全部 这 浮渣 .

水烧开后，撇去浮沫。

[naʊ] [tɜːn] [ɪn][ðə; ði][mɪlk] , [wɪtʃ] [juː; jʊ][hæv; həv][let] [kʌm] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl][ɪn][hɒt]['wɔːtə(r)] .
Now turn in the milk , which you have let come to a boil in hot water .
现在 转动 在 这 牛奶 , 哪个 你 有 让 来 到 一个 熬 在 热的 水 .

现在倒入你已经用热水煮沸的牛奶。

([ə'laʊ] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [mɪlk] [tuː; tə][wʌn][paɪnt][ɒv; əv]['ɔɪstə(r)z] .)
(Allow one quart of milk to one pint of oysters .)
(允许 一 夸脱 的 牛奶 到 一 品脱 的 牡蛎 .)

（一品脱牡蛎配一夸脱牛奶。）

[stɜː(r)][ɪn]['ɔːlsəʊ][wʌn] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɔː(r)][mɔː(r)] , [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][tuː; tə] [teɪst] .
Stir in also one spoonful of butter or more , salt and pepper to taste .
搅拌 在 还 一 一勺 的 黄油 或者 更多的 , 盐 和 胡椒 到 品尝 .

加入一勺或更多黄油，并根据口味加入盐和胡椒粉。

[naʊ] [pʊt][ɪn][ðə; ði]['ɔɪstə(r)z] , [let][ðem; ðəm][bɔɪl] [ʌp][wʌns] ,
Now put in the oysters , let them boil up once ,
现在 放 在 这 牡蛎 , 让 他们 熬 向上 一次 ,

现在放入牡蛎，煮沸一次。

[ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [ə; eɪ] [dɪʃ] [ɒv; əv]['ɔɪstə(r)] ['krækəz] .
and serve with a dish of oyster crackers .
和 服务 和 一个 盘子 的 牡蛎 饼干 .

配上一碟牡蛎饼干即可。

['ɔɪstə(r)] [suːp] .
Oyster Soup .
牡蛎 汤 .

牡蛎汤。

[wɒʃ] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv]['ɔɪstə(r)z] , [ɪf] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['spɒlɪd] , [ɪn][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)] ;
Wash one quart of oysters , if they are solid , in one quart of cold water ;
洗 一 夸脱 的 牡蛎 , 如果 他们 是 坚硬的 , 在 一 夸脱 的 寒冷的 水 ;

如果牡蛎肉质紧实，则将一夸脱牡蛎放入一夸脱冷水中清洗；

[ɪf] [nɒt] , [wʌn][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ; [dreɪn][ðə; ði]['wɔːtə(r)] [θruː] [ə; eɪ]['kʌləndə(r)]['ɪntuː][ðə; ði] [suːp] -
if not , one pint of water ; drain the water through a cullender into the soup -
如果 不是 , 一 品脱 的 水 ; 流走 这 水 通过 一个 滤器 进入 这 汤 -
['ket(ə)l] ;
kettle ;
壶 ;

如果没有，就加一品脱水；用滤网将水倒入汤锅；

[set][ðə; ði]['ket(ə)l][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ænd; ənd] [wen] [ðə; ði]['lɪkə(r)] ['kɒmz] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] ,
set the kettle on the fire , and when the liquor comes to a boil ,
放 这 壶 在 这 火 , 和 什么时候 这 酒 来 到 一个 熬 ,

把水壶放在火上，等酒沸腾后，

[skɪm] [ˌaɪ 'tiː] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [rɪtʃ] [njuː] [mɪlk] ; [dʒʌst][bɪ'fɔː(r)][ˌaɪ 'tiː] ['kɒmz] [tuː; tə][ə; eɪ]
skim it ; then add one quart of rich new milk ; just before it comes to a
撇去 它 ; 然后 添加 一 夸脱 的 富有的 新的 牛奶 ; 只是 前 它 来 到 一个
[bɔɪl] ,
boil ,
熬 ,

撇去浮沫；然后加入一夸脱浓稠的新牛奶；就在即将沸腾之前，

[tɜːn] [ɪn][ðə; ði]['ɔɪstə(r)z] , [ænd; ənd] ['θɪkən] [wɪð] [tuː] ['spuːnful] [ɒv; əv] ['kɔːnstɑːtʃ] [wet] [wɪð] [mɪlk] ;

turn	**in**	**the**	**oysters**	**,**	**and**	**thicken**	**with**	**two**	**spoonfuls**	**of**	**cornstarch**	**wet**	**with**	**milk**	**;**
转动	在	这	牡蛎	,	和	加厚	和	二	一勺	的	玉米淀粉	湿的	和	牛奶	;

放入牡蛎，用两勺加了牛奶的玉米淀粉勾芡；

[ðen] [stɜː(r)][ɪn][hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [ænd; ənd]['siːz(ə)n] [wɪð] ['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] .

then	**stir**	**in**	**half**	**a**	**cup**	**of**	**butter**	**,**	**and**	**season**	**with**	**pepper**	**and**	**salt**	**.**
然后	搅拌	在	一半	一个	杯子	的	黄油	,	和	季节	和	胡椒	和	盐	.

然后拌入半杯黄油，并用胡椒粉和盐调味。

[let] [ðɪs] [bɔɪl] [ʌp][wʌns] , [ænd; ənd] [sɜːv] [ɪ'miːdiətli] .

Let	**this**	**boil**	**up**	**once**	**,**	**and**	**serve**	**immediately**	**.**
让	这	熬	向上	一次	,	和	服务	立即地	.

煮沸一次后即可食用。

[biː; bi] ['veri] ['keəf(ə)l] [ðæt] [ðeɪ] [duː; də][nɒt] [bɜːn] .

Be	**very**	**careful**	**that**	**they**	**do**	**not**	**burn**	**.**
是	非常	小心	那	他们	做	不是	烧伤	.

务必小心，别让它们烧焦了。

[ə; eɪ] [seɪf] [weɪ] [ɪz][tuː; tə][bɔɪl][ðə; ði][mɪlk][ɪn][ə; eɪ]['beɪs(ə)n] , [wɪtʃ] [-]

A	**safe**	**way**	**is**	**to**	**boil**	**the**	**milk**	**in**	**a**	**basin**	**,**	**which**	**[**	**36**	**]**
一个	安全的	方式	是	到	熬	这	牛奶	在	一个	盆地	,	哪个	[	-	]

比较安全的方法是在盆里煮牛奶，[36]

[ɪz][set]['ɪntuː][ə'nʌðə(r)][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ,

is	**set**	**into**	**another**	**of**	**water**	**,**
是	放	进入	其他	的	水	,

放入另一盆水中，

[ænd; ənd] [ðen] [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː][ɒn][ðə; ði]['ɔɪstə(r)z][dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] [rɪ'muːvɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)] .

and	**then**	**turn**	**it**	**on**	**the**	**oysters**	**just**	**before**	**removing**	**it**	**from**	**the**	**fire**	**.**
和	然后	转动	它	在	这	牡蛎	只是	前	移除	它	从	这	火	.

然后在将牡蛎从火上移开之前，再打开它加热牡蛎。

[brɔɪld] ['lɒbstə(r)] .

Broiled	**Lobster**	**.**
烤制	龙虾	.

烤龙虾。

[drɒp] [ðə; ði][lɪv; laɪv]['lɒbstə(r)]['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd][bɔɪl] [θriː] ['mɪnɪts] .

Drop	**the**	**live**	**lobster**	**into**	**boiling**	**water**	**,**	**and**	**boil**	**three**	**minutes**	**.**
降低	这	居住	龙虾	进入	沸腾	水	,	和	熬	三	分钟	.

将活龙虾放入沸水中，煮三分钟。

[teɪk] [ʌp] , [dreɪn] , [ænd; ənd] [kræk] [ðə; ði] [ʃel] , [bʌt; bət][duː; də][nɒt] [teɪk] [aʊt][ðə; ði] [miːt] .

Take	**up**	**,**	**drain**	**,**	**and**	**crack**	**the**	**shell**	**,**	**but**	**do**	**not**	**take**	**out**	**the**	**meat**	**.**
拿	向上	,	流走	,	和	裂缝	这	壳	,	但	做	不是	拿	出去	这	肉	.

取出、沥干、敲开贝壳，但不要取出里面的肉。

[leɪ] [ɒn][ðə; ði]['grɪdaɪən] , [ænd; ənd][bɔɪl] ['sləʊli] [hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] .

Lay	**on**	**the**	**gridiron**	**,**	**and**	**boil**	**slowly**	**half**	**an**	**hour**	**.**
莱	在	这	烤架	,	和	熬	缓慢地	一半	一个	小时	.

放在烤架上，小火煮半小时。

[sɜːv] [ɪn][ðə; ði] [ʃel] .

Serve	**in**	**the**	**shell**	**.**
服务	在	这	壳	.

连壳上桌。

[tuː; tə][bɔɪl]['lɒbstə(r)] .

To	**Boil**	**Lobster**	**.**
到	熬	龙虾	.

煮龙虾。

[biː; bi][ʃʊə(r)] [ðæt] [ðə; ði]['lɒbstə(r)][ɪz] ['lɪvɪŋ] ; [ɪf] [nɒt] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɒt][fɪt][fɔː(r); fə(r)][juːz] .

Be	sure	that	the	lobster	is	living	;	if	not	,	it	is	not	fit	for	use	.
是	当然	那	这	龙虾	是	活的	;	如果	不是	,	它	是	不是	合身	为了	使用	.

务必确认龙虾是活的；如果不是，则不宜食用。

[hæv; həv][ə; eɪ]['ket(ə)l][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ; ['ɪntuː] [ðɪs] [drɒp][ðə; ði]['lɒbstə(r)] ,

Have	a	kettle	of	boiling	water	;	into	this	drop	the	lobster	,
有	一个	壶	的	沸腾	水	;	进入	这	降低	这	龙虾	,

准备一壶开水；把龙虾放进去，

[ænd; ənd][bɔɪl] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [ʃel] [tɜːnz] [red] .

and	boil	until	the	shell	turns	red	.
和	熬	直到	这	壳	转弯	红色的	.

煮至贝壳变红。

[ðɪs] [teɪks] [ə'baʊt][ə; eɪ][hɑːf] - ['aʊə(r)] .

This	takes	about	a	half	-	hour	.
这	需要	关于	一个	一半	-	小时	.

这大约需要半小时。

[teɪk] [ʌp] ; [ænd; ənd] [wen] [kəʊld][ˌaɪ 'tiː][ɪz][fɪt][tuː; tə] [iːt] .

Take	up	;	and	when	cold	it	is	fit	to	eat	.
拿	向上	;	和	什么时候	寒冷的	它	是	合身	到	吃	.

拿起来；冷却后即可食用。

[stjuːd] ['lɒbstə(r)] .

Stewed	Lobster	.
炖	龙虾	.

炖龙虾。

[teɪk] [aʊt] [ɔːl][ðə; ði] [miːt] [frɒm; frəm][ðə; ði] [ʃel] .

Take	out	all	the	meat	from	the	shell	.
拿	出去	全部	这	肉	从	这	壳	.

将壳里的肉全部取出。

[tʃɒp] [ˌaɪ 'tiː] , [bʌt; bət][nɒt] [faɪn] .

Chop	it	,	but	not	fine	.
劈	它	,	但	不是	美好的	.

切碎，但不要切得很细。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ]['beɪs(ə)n] [wɪð] [-]

Put	into	a	basin	with	[	37	]
放	进入	一个	盆地	和	[	-	]

放入盆中[37]

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] , ['pepə(r)] , ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv]['wɔːtə(r)][tuː; tə][ə; eɪ][smɔːl]['lɒbstə(r)]

a	little	salt	,	pepper	,	butter	,	and	half	a	cup	of	water	to	a	small	lobster
一个	小的	盐	,	胡椒	,	黄油	,	和	一半	一个	杯子	的	水	到	一个	小的	龙虾

.

:

.

给一只小龙虾少许盐、胡椒粉、黄油和半杯水。

[stjuː] [ə'baʊt] [ten] ['mɪnɪts] .

Stew	about	ten	minutes	.
炖	关于	十	分钟	.

炖煮约十分钟。

['kʌrid] ['lɒbstə(r)] .

Curried	Lobster	.
咖喱	龙虾	.

咖喱龙虾。

[prɪˈpeə(r)][ðə; ði]['lɒbstə(r)][æz; əz][fɔː(r); fə(r)] [stjuː] ; [wen] [ˌaɪ 'tiː] ['kɒmz] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] ,

Prepare	**the**	**lobster**	**as**	**for**	**stew**	**;**	**when**	**it**	**comes**	**to**	**a**	**boil**	**,**
准备	这	龙虾	作为	为了	炖	;	什么时候	它	来	到	一个	熬	,

将龙虾按炖菜的做法准备；水开后，

[ˌeɪ diː 'diːt][ə; eɪ]['mɪkstʃə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] ['hiːpɪŋ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ,

add	**a**	**mixture**	**of**	**a**	**heaping**	**tablespoonful**	**of**	**flour**	**,**
添加	一个	混合物	的	一个	堆积	一汤匙	的	面粉	,

加入一大勺面粉混合物，

[ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['ɪndiən] ['kʌri] [mɪkst] [wɪð] [kəʊld]['wɔːtə(r)] .

and	**half**	**a**	**teaspoonful**	**of**	**Indian**	**curry**	**mixed**	**with**	**cold**	**water**	**.**
和	一半	一个	一茶匙	的	印度	咖喱	混合	和	寒冷的	水	.

以及半茶匙印度咖喱粉，用冷水冲泡。

[let] [ðɪs] [bɔɪl] [eɪt] ['mɪnɪts] , [ðen] [sɜːv] .

Let	**this**	**boil**	**eight**	**minutes**	**,**	**then**	**serve**	**.**
让	这	熬	八	分钟	,	然后	服务	.

煮沸八分钟后即可食用。

['lɒbstə(r)]['sæləd] .

Lobster	**Salad**	**.**
龙虾	沙拉	.

龙虾沙拉。

['lɒbstə(r)]['sæləd][ɪz] [meɪd] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] ['tʃɪkɪn] , ['juːzɪŋ]['lɒbstə(r)] [ɪn'sted] [ɒv; əv] ['tʃɪkɪn] ,

Lobster	**salad**	**is**	**made**	**the**	**same**	**as**	**chicken**	**,**	**using**	**lobster**	**instead**	**of**	**chicken**	**,**
龙虾	沙拉	是	制成	这	相同的	作为	鸡	,	使用	龙虾	反而	的	鸡	,

龙虾沙拉的做法与鸡肉沙拉相同，只是用龙虾代替了鸡肉。

[ænd; ənd] ['letɪs] [ɪn'sted] [ɒv; əv] ['seləri] . [-]

and	**lettuce**	**instead**	**of**	**celery**	**.**	**[**	**38**	**]**
和	莴苣	反而	的	芹菜	.	[	-	]

用生菜代替芹菜。[38]

[egz] .

EGGS	**.**
鸡蛋	.

鸡蛋。

[pəʊtʃt] [egz] .

Poached	**Eggs**	**.**
偷猎	鸡蛋	.

水煮蛋。

[breɪk] [ænd; ənd] [biːt] [ʌp] [tuː] [egz] ,

Break	**and**	**beat**	**up**	**two**	**eggs**	**,**
休息	和	打	向上	二	鸡蛋	,

打散两个鸡蛋，

[ænd; ənd][stɜː(r)]['ɪntuː][ðem; ðəm] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv][mɪlk][ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl]

and	**stir**	**into**	**them**	**two**	**tablespoonfuls**	**of**	**milk**	**and**	**half**	**a**	**teaspoonful**
和	搅拌	进入	他们	二	汤匙	的	牛奶	和	一半	一个	一茶匙

[ɒv; əv][sɔːlt] ;

of	**salt**	**;**
的	盐	;

往里面加入两汤匙牛奶和半茶匙盐；

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ]['beɪs(ə)n] , [wɪð] [hɑːf][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [ænd; ənd][set]['əʊvə(r)]

put	**them**	**into**	**a**	**basin**	**,**	**with**	**half**	**a**	**spoonful**	**of**	**butter**	**,**	**and**	**set**	**over**
放	他们	进入	一个	盆地	,	和	一半	一个	一勺	的	黄油	,	和	放	超过

[ðə; ðiː]['faɪə(r)] .

the	**fire**	**.**
这	火	.

将它们放入盆中，加入半勺黄油，放在火上加热。

[stɜː(r)][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː] ['θikən] , [ænd; ənd] [ðen] [sɜːv] .

Stir	**until**	**it**	**thickens**	**,**	**and**	**then**	**serve**	**.**
搅拌	直到	它	增厚	,	和	然后	服务	.

搅拌至浓稠即可食用。

['skræmb(ə)ld] [egz] .

Scrambled	**Eggs**	**.**
打乱	鸡蛋	.

炒鸡蛋。

[biːt] [tə'geðə(r)][fɔː(r)] [egz] , [ænd; ənd] [ðen] [tɜːn] ['ɪntuː][ə; eɪ][pæn] [wɪð] [wʌn] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['meltɪd]

Beat	**together**	**four**	**eggs**	**,**	**and**	**then**	**turn**	**into**	**a**	**pan**	**with**	**one**	**spoonful**	**of**	**melted**
打	一起	四	鸡蛋	,	和	然后	转动	进入	一个	平底锅	和	一	一勺	的	融化

['bʌtə(r)] .

butter	**.**
黄油	.

将四个鸡蛋打散，然后倒入平底锅中，加入一勺融化的黄油。

[stɜː(r)] ['kwɪkli] ['əʊvə(r)][ə; eɪ][hɒt]['faɪə(r)][wʌn] ['mɪnɪt] , [ænd; ənd] [sɜːv] .

Stir	**quickly**	**over**	**a**	**hot**	**fire**	**one**	**minute**	**,**	**and**	**serve**	**.**
搅拌	迅速地	超过	一个	热的	火	一	分钟	,	和	服务	.

在大火上快速翻炒一分钟，即可食用。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

野营烹饪。如何在野营生活(Camp Cookery. How to Live in Camp)

['ɒmləts] .
Omelets .
煎蛋卷 .

煎蛋卷。

[biːt] ['laɪtli] [tuː] [egz] , [ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn][wʌn] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv][mɪlk][ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv]
Beat lightly two eggs , and stir in one spoonful of milk and a pinch of
打 轻轻 二 鸡蛋 , 和 搅拌 在 一 一勺 的 牛奶 和 一个 捏 的
[sɔːlt] .
salt .
盐 .

将两个鸡蛋轻轻打散，加入一勺牛奶和一小撮盐搅拌均匀。

[hiːt] [ðə; ði] ['ɒmlət] [pæn][hɒt] , [ænd; ənd] [ðen] [pʊt][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][bɪt][ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,
Heat the omelet pan hot , and then put in a little bit of butter ,
热 这 煎蛋卷 平底锅 热的 , 和 然后 放 在 一个 小的 少量 的 黄油 ,

将煎蛋锅烧热，然后放入少许黄油。

[ænd; ənd] [wen] ['meltɪd] [tɜːn] [ɪn][ðə; ði] [-]
and when melted turn in the [39]
和 什么时候 融化 转动 在 这 [-]

熔化后，[39]

['biːt(ə)n] [egz] ; [set][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ʃeɪk] [ðə; ði][pæn] , [kʊk] [ʌn'tɪl][ə; eɪ] [lait] [braʊn] ;
beaten eggs ; set on the fire , shake the pan , cook until a light brown ;
被打败 鸡蛋 ; 放 在 这 火 , 摇 这 平底锅 , 厨师 直到 一个 光 棕色的 ;

将鸡蛋打散；放在火上，摇晃平底锅，煎至浅棕色；

[ðen] [fəʊld][ðə; ði] ['ɒmlət] [ænd; ənd] [sɜːv] [ɒn][ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] .
then fold the omelet and serve on a hot dish .
然后 折叠 这 煎蛋卷 和 服务 在 一个 热的 盘子 .

然后将煎蛋卷对折，盛在热盘中即可食用。

[hæm] , ['mʌʃrʊm] , ['lɒbstə(r)] , ['tʃɪkɪn] , [ænd; ənd][ɔːl][kaɪndz][ɒv; əv] ['ɒmləts] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [baɪ]
Ham , mushroom , lobster , chicken , and all kinds of omelets are made by
火腿 , 蘑菇 , 龙虾 , 鸡 , 和 全部 种类 的 煎蛋卷 是 制成 经过
['tʃɒpɪŋ] [ʌp][ðə; ði] [miːt] ,
chopping up the meat ,
切碎 向上 这 肉 ,

火腿、蘑菇、龙虾、鸡肉以及各种煎蛋卷都是用切碎的肉制成的。

[ænd; ənd] ['leɪɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'twiːn] [ðə; ði][fəʊldz][bɪ'fɔː(r)] ['dɪʃɪŋ] . [-]
and laying it between the folds before dishing . [40]
和 躺下 它 之间 这 折叠 前 盛菜 . [-]

将其放在褶皱之间，然后再进行压扁。[40]

[miːts] .
MEATS .
肉类 .

肉类。

[fraɪd] [sɔːlt] [pɔːk] .
Fried Salt Pork .
油煎 盐 猪肉 .

炸咸猪肉。

[kʌt] [sɔ:lt] [pɔ:k] ['ɪntu:]['slaɪsɪz][ə; eɪ]['kwɔ:tə(r)][ɒv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] , [kʌt] [ɒf] [ðə; ði][raɪnd] ,

Cut	salt	pork	into	slices	a	quarter	of	an	inch	thick	,	cut	off	the	rind	,
切	盐	猪肉	进入	切片	一个	四分之一	的	一个	英寸	厚的	,	切	离开	这	果皮	,

将咸肉切成四分之一英寸厚的片，去掉皮，

[ænd; ənd] [ðen] [pɔ:(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] , [ɪn] [wɪtʃ] [let][ðem; ðəm][stænd][ten] ['mɪnɪts]

and	then	pour	over	them	boiling	water	,	in	which	let	them	stand	ten	minutes
和	然后	倒	超过	他们	沸腾	水	,	在	哪个	让	他们	站立	十	分钟

;
;
;

然后将它们浇上沸水，浸泡十分钟；

[ðen] [tɜ:n] [ɒf] [ðə; ði]['wɔ:tə(r)] , [ænd; ənd][fraɪ][ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] [braʊn] [ɒn][bəuθ][saɪdz] .

then	turn	off	the	water	,	and	fry	until	they	are	brown	on	both	sides	.
然后	转动	离开	这	水	,	和	炒	直到	他们	是	棕色的	在	两个都	侧面	.

然后关火，煎至两面金黄。

[brɔɪld] [sɔ:lt] [pɔ:k] .

Broiled	Salt	Pork	.
烤制	盐	猪肉	.

烤咸猪肉。

[prɪ'peə(r)][æz; əz][fɔ:(r); fə(r)][fraɪd] , [ænd; ənd] [brɔɪl] [ten] ['mɪnɪts] ['əʊvə(r)][klɪə(r)] [kəʊl] .

Prepare	as	for	fried	,	and	broil	ten	minutes	over	clear	coals	.
准备	作为	为了	油煎	,	和	烤	十	分钟	超过	清除	煤炭	.

按照油炸的方式准备，然后在干净的炭火上烤 10 分钟。

[sɔ:lt] [pɔ:k] [fraɪd] [ɪn]['bætə(r)] .

Salt	Pork	Fried	in	Batter	.
盐	猪肉	油煎	在	连击	.

咸猪肉裹面糊炸制。

[fraɪ][ðə; ði] [pɔ:k] [æz; əz][bɪ'fɔ:(r)][daɪ'rɛktɪd] ; [dɪp][ɪn]['bætə(r)] , [ænd; ənd][fraɪ][ɪn][ðə; ði] [pɔ:k] [fæt] ,

Fry	the	pork	as	before	directed	;	dip	in	batter	,	and	fry	in	the	pork	fat	,
炒	这	猪肉	作为	前	指导	;	蘸	在	连击	,	和	炒	在	这	猪肉	胖的	,

按照之前的步骤煎猪肉；蘸上面糊，再用猪油煎炸。

[tu:; tə] [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] ['ædɪd] [tu:] ['spu:nful] [ɒv; əv] ['drɪpɪŋ] [ɔ:(r)][lɑ:d] .

to	which	should	be	added	two	spoonfuls	of	drippings	or	lard	.
到	哪个	应该	是	额外	二	一勺	的	滴落物	或者	猪油	.

其中应加入两勺肉汁或猪油。

[meɪk] [ðə; ði]['bætə(r)][ɪn][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['mænə(r)] :

Make	the	batter	in	the	following	manner	:
制作	这	连击	在	这	下列的	方式	:

按以下方法制作面糊：

[mɪks]['grædʒuəli] [wɪð] [wʌn][kʌp][ɒv; əv]['flaʊə(r)][wʌn][kʌp][ɒv; əv][mɪlk] ,

Mix	gradually	with	one	cup	of	flour	one	cup	of	milk	,
混合	逐步地	和	一	杯子	的	面粉	一	杯子	的	牛奶	,

将一杯面粉和一杯牛奶逐渐混合。

[ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ di: 'di:][wʌn] [wel] ['bi:t(ə)n] [eg] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔ:lt] . [-]

and	then	add	one	well	beaten	egg	and	a	little	salt	.	[	41	]
和	然后	添加	一	出色地	被打败	蛋	和	一个	小的	盐	.	[	-	]

然后加入一个打散的鸡蛋和少许盐。[41]

[fraɪd] [hæm] .

Fried	Ham	.
油煎	火腿	.

炸火腿。

[kʌt] [ðə; ði][hæm][ɪn] ['veri] [θɪn] ['slaɪsɪz] , [ænd; ənd] [kʌt] [ɒf] [ðə; ði][raɪnd] .

Cut	**the**	**ham**	**in**	**very**	**thin**	**slices**	**,**	**and**	**cut**	**off**	**the**	**rind**	**.**
切	这	火腿	在	非常	薄的	切片	,	和	切	离开	这	果皮	.

将火腿切成薄片，并去掉皮。

[hæv; həv][hɑːf][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['drɪpɪŋ] [ɪn][ðə; ði] ['fraɪɪŋ] - [pæn] , [leɪ] [ðə; ði][hæm][ɪn] [ðɪs] ,

Have	**half**	**a**	**spoonful**	**of**	**boiling**	**drippings**	**in**	**the**	**frying**	**-**	**pan**	**,**	**lay**	**the**	**ham**	**in**	**this**	**,**
有	一半	一个	一勺	的	沸腾	滴落物	在	这	煎炸	-	平底锅	,	躺	这	火腿	在	这	,

在煎锅里放半勺沸腾的肉汁，把火腿放进去，

[ænd; ənd][fraɪ] ['kwɪkli] [eɪt] ['mɪnɪts] ; [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [ðen] [biː; bi] [braʊn] [ænd; ənd][krɪsp] .

and	**fry**	**quickly**	**eight**	**minutes**	**;**	**it**	**will**	**then**	**be**	**brown**	**and**	**crisp**	**.**
和	炒	迅速地	八	分钟	;	它	将要	然后	是	棕色的	和	脆	.

快速煎炸八分钟；然后就会变成棕色且酥脆。

[weə(r)] [ðə; ði][hæm][ɪz][fɔː(r); fə(r)]['dɪnə(r)] , [hæv; həv][ðə; ði]['slaɪsɪz]['lɑːdʒə(r)][ænd; ənd] [θɪkə] ,

Where	**the**	**ham**	**is**	**for**	**dinner**	**,**	**have**	**the**	**slices**	**larger**	**and**	**thicker**	**,**
在哪里	这	火腿	是	为了	晚餐	,	有	这	切片	更大的	和	较厚	,

如果晚餐要吃火腿，那就把火腿片切得更大更厚。

[ænd; ənd] [ɪf] [juː; jʊ][duː; də][nɒt][hæv; həv] [egz] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] , [fraɪ] [bred] , [æz; əz][daɪ'rɛktɪd][fɔː(r); fə(r)] ['sɔːsɪdʒɪz] .

and	**if**	**you**	**do**	**not**	**have**	**eggs**	**with**	**it**	**,**	**fry**	**bread**	**,**	**as**	**directed**	**for**	**sausages**	**.**
和	如果	你	做	不是	有	鸡蛋	和	它	,	炒	面包	,	作为	指导	为了	香肠	.

如果没有鸡蛋，就按照煎香肠的方法煎面包。

[brɔɪld] [hæm] .

Broiled	**Ham**	**.**
烤制	火腿	.

烤火腿。

[kʌt] [ðə; ði][hæm][ɪn] [θɪn] ['slaɪsɪz] ; [kʌt] [ɒf] [ðə; ði][raɪnd] , [ænd; ənd] [brɔɪl] ['əʊvə(r)][klɪə(r)] [kəʊl] [ten] ['mɪnɪts] .

Cut	**the**	**ham**	**in**	**thin**	**slices**	**;**	**cut**	**off**	**the**	**rind**	**,**	**and**	**broil**	**over**	**clear**	**coals**	**ten**	**minutes**	**.**
切	这	火腿	在	薄的	切片	;	切	离开	这	果皮	,	和	烤	超过	清除	煤炭	十	分钟	.

将火腿切成薄片；去掉外皮，在干净的炭火上烤 10 分钟。

['bʌtə(r)][ɔː(r)][nɒt] , [æz; əz][juː; jʊ] [pliːz] .

Butter	**or**	**not**	**,**	**as**	**you**	**please**	**.**
黄油	或者	不是	,	作为	你	请	.

加不加黄油，随你喜欢。

[wen] [ðə; ði][hæm][ɪz] ['veri] [sɔːlt][ɔː(r)][hɑːd] , [slaɪs] ,

When	**the**	**ham**	**is**	**very**	**salt**	**or**	**hard**	**,**	**slice**	**,**
什么时候	这	火腿	是	非常	盐	或者	难的	,	片	,

如果火腿太咸或太硬，就切片。

[ænd; ənd][let][stænd][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ten] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔː(r)] ['fraɪɪŋ] [ɔː(r)] ['brɔɪlɪŋ] .

and	**let**	**stand**	**in**	**boiling**	**water**	**ten**	**minutes**	**before**	**frying**	**or**	**broiling**	**.**
和	让	站立	在	沸腾	水	十	分钟	前	煎炸	或者	烤制	.

煎炸或烧烤前，先在沸水中浸泡十分钟。

[hæm][ænd; ənd] [egz] .

Ham	**and**	**Eggs**	**.**
火腿	和	鸡蛋	.

火腿和鸡蛋。

[fraɪ][ðə; ði][hæm][æz; əz][bɪˈfɔː(r)][daɪˈrɛktɪd] , [ænd; ənd] [wen] [ðə; ði][hæm][ɪz][ɔːl][fraɪd] ,

Fry	the	ham	as	before	directed	,	and	when	the	ham	is	all	fried	,
炒	这	火腿	作为	前	指导	,	和	什么时候	这	火腿	是	全部	油煎	,

按照之前的指示煎火腿，当火腿全部煎好后，

[tɜːn] [ðə; ði][fæt]['ɪntuː][ə; eɪ]['beɪs(ə)n] , [ænd; ənd] [skreɪp] [ðə; ði][sɔːlt][frɒm; frəm][ðə; ði] ['fraɪɪŋ] - [pæn] ; [

turn	the	fat	into	a	basin	,	and	scrape	the	salt	from	the	frying	-	pan	;	[
转动	这	胖的	进入	一个	盆地	,	和	刮	这	盐	从	这	煎炸	-	平底锅	;	[

-	]
-	]

42	]
	.

将油脂倒入盆中，刮掉煎锅中的盐；[42]

[tɜːn] [bæk] [ðə; ði][fæt] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv][lɑːd] .

turn	back	the	fat	,	and	add	to	it	half	a	cup	of	lard	.
转动	后退	这	胖的	,	和	添加	到	它	一半	一个	杯子	的	猪油	.

将油脂倒回锅中，然后加入半杯猪油。

[wen] [ðɪs] ['kɒmz] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , [breɪk] [ɪn][jɔː(r); jə(r)] [egz] , ['liːvɪŋ] [ruːm] [tuː; tə] [tɜːn] [ðem; ðəm]

When	this	comes	to	a	boil	,	break	in	your	eggs	,	leaving	room	to	turn	them
什么时候	这	来	到	一个	熬	,	休息	在	你的	鸡蛋	,	离开	房间	到	转动	他们

,

,

,

水开后，打入鸡蛋，留出翻面的空间。

[ɪf] [juː; jʊ][prɪˈfɜː(r)][ðem; ðəm] [tɜːnd] ; [ðeɪ] [lʊk] [mʌtʃ] [naɪsə] , [haʊˈevə(r)] , [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][nɒt]

if	you	prefer	them	turned	;	they	look	much	nicer	,	however	,	when	they	are	not
如果	你	更喜欢	他们	转向	;	他们	看	很多	更漂亮	,	然而	,	什么时候	他们	是	不是

[tɜːnd] .

turned	.
转向	.

如果你喜欢把它们翻过来；但是，不翻过来看起来更漂亮。

[ɪf] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][nɒt] [tɜːnd] ,

If	they	are	not	turned	,
如果	他们	是	不是	转向	,

如果他们不转身，

[dɪp][ʌp][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [fæt] [waɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['kʊkɪŋ] [ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] ;

dip	up	the	boiling	fat	while	they	are	cooking	and	pour	over	them	;
蘸	向上	这	沸腾	胖的	尽管	他们	是	烹饪	和	倒	超过	他们	;

趁着食材还在烹饪时，舀起滚烫的油脂浇在上面；

[ðeɪ] [wɪl] [kʊk] [reə(r)][ɪn] [tuː] ['mɪnɪts] , [wel] [dʌn] [ɪn] [θriː] .

they	will	cook	rare	in	two	minutes	,	well	done	in	three	.
他们	将要	厨师	稀有的	在	二	分钟	,	出色地	完毕	在	三	.

两分钟就能煮熟成三分熟，三分钟就能煮熟成全熟。

[leɪ] [ðem; ðəm][ɒn][ðə; ði]['slaɪsɪz][ɒv; əv][hæm] , [ænd; ənd] [sɜːv] .

Lay	them	on	the	slices	of	ham	,	and	serve	.
莱	他们	在	这	切片	的	火腿	,	和	服务	.

将它们放在火腿片上，即可食用。

['brekfəst] ['beɪkən] .

Breakfast	Bacon	.
早餐	熏肉	.

早餐培根。

[kʊkt] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][hæm] .

Cooked	the	same	as	ham	.
煮熟	这	相同的	作为	火腿	.

烹饪方法与火腿相同。

['biːfsteɪk] ['smʌðə] [ɪn] ['ʌnjənz] .
Beefsteak Smothered in Onions .
牛排 窒息 在 洋葱 .

洋葱焗牛排。

[fraɪ] [braʊn] [fɔː(r)]['slaɪsɪz][ɒv; əv][sɔːlt] [pɔːk] ; [wen] [braʊn] [teɪk] [aʊt][ðə; ðɪ] [pɔːk] ,
Fry brown four slices of salt pork ; when brown take out the pork ,
炒 棕色的 四 切片 的 盐 猪肉 ; 什么时候 棕色的 拿 出去 这 猪肉 ,

将四片咸肉煎至棕色；煎好后取出咸肉。

[ænd; ənd][pʊt][ɪn][sɪks]['ʌnjənz] [slaɪst] [θɪn] .
and put in six onions sliced thin .
和 放 在 六 洋葱 切片 薄的 .

放入六个切成薄片的洋葱。

[fraɪ][ə'baʊt][ten] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] [ɔːl][ðə; ðɪ] [waɪl] ; [ðen] [teɪk] [aʊt][ɔːl] [ɪk'sept] [ə; eɪ] [θɪn] ['leɪə(r)] ,
Fry about ten minutes , stirring all the while ; then take out all except a thin layer ,
炒 关于 十 分钟 , 搅拌 全部 这 尽管 ; 然后 拿 出去 全部 除了 一个 薄的 层 ,

翻炒约十分钟，期间不断搅拌；然后取出所有食材，只留下薄薄一层。

[ænd; ənd][ə'pɒn] [ðɪs] [leɪ] [ə; eɪ][slaɪs][ɒv; əv] [steɪk] , [ðen] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv] ['ʌnjənz] ,
and upon this lay a slice of steak , then a layer of onions ,
和 之上 这 躺 一个 片 的 牛排 , 然后 一个 层 的 洋葱 ,

上面放一片牛排，再放一层洋葱。

[ðen] [steɪk] , [ænd; ənd]['kʌvə(r)] [θɪk] [wɪð] ['ʌnjənz] .
then steak , and cover thick with onions .
然后 牛排 , 和 覆盖 厚的 和 洋葱 .

然后放上牛排，再盖上厚厚一层洋葱。

[dredʒ] [iːtʃ] ['leɪə(r)] [wɪð] ['pepə(r)] , [sɔːlt][ænd; ənd]['flaʊə(r)] .
Dredge each layer with pepper , salt and flour .
疏通 每个 层 和 胡椒 , 盐 和 面粉 .

将每一层都裹上胡椒粉、盐和面粉。

[pɔː(r)] [-]
Pour [43]
倒 [-]

倾倒[43]

['əʊvə(r)] [ðɪs] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd]['kʌvə(r)] [taɪt] .
over this one cupful of boiling water , and cover tight .
超过 这 一 一杯 的 沸腾 水 , 和 覆盖 紧的 .

在上面倒入一杯沸水，盖紧盖子。

['sɪmə(r)] [hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] .
Simmer half an hour .
煨 一半 一个 小时 .

小火慢炖半小时。

[wen] [juː; jʊ] [dɪʃ] , [pleɪs] [ðə; ðɪ] [steɪk] [ɪn][ðə; ðɪ]['sentə(r)][ɒv; əv][ðə; ðɪ] [dɪʃ] ,
When you dish , place the steak in the centre of the dish ,
什么时候 你 盘子 , 地方 这 牛排 在 这 中心 的 这 盘子 ,

盛盘时，将牛排放在盘子中央。

[ænd; ənd] [hiːp] [ðə; ðɪ] ['ʌnjənz] [ə'raʊnd] [ˌaɪ 'tiː] .
and heap the onions around it .
和 堆 这 洋葱 大约 它 .

然后在它周围堆上洋葱。

[sɜːv] [ðə; ðɪ] [seɪm] ['vedʒtəb(ə)lz][æz; əz][fɔː(r); fə(r)] [brɔɪld] [steɪk] .
Serve the same vegetables as for broiled steak .
服务 这 相同的 蔬菜 作为 为了 烤制 牛排 .

搭配烤牛排的蔬菜相同。

[brɔɪld] [biːf] [steɪk] .
Broiled **Beef** **Steak** **.**
烤制 牛肉 牛排 .

烤牛排。

[kʌt] [ðə; ði] [steɪk] [əˈbaʊt] [θriː] [ˈkwɔːtəz] [ɒv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] .
Cut **the** **steak** **about** **three** **quarters** **of** **an** **inch** **thick** **.**
切 这 牛排 关于 三 四分之一 的 一个 英寸 厚的 .

将牛排切成约四分之三英寸厚。

[hæv; həv][ə; eɪ][klɪə(r)][ˈfaɪə(r)][ænd; ənd] [leɪ] [ðə; ði] [steɪk] [ɒn][ðə; ði][ˈgrɪdaɪən] , [ænd; ənd] [dredʒ] [ˈlaɪtli]
Have **a** **clear** **fire** **and** **lay** **the** **steak** **on** **the** **gridiron** **,** **and** **dredge** **lightly**
有 一个 清除 火 和 躺 这 牛排 在 这 烤架 , 和 疏通 轻轻
[wɪð] [ˈflaʊə(r)] .
with **flour** **.**
和 面粉 .

生起明火，将牛排放在烤架上，轻轻裹上一层面粉。

[ɪf] [juː; jʊ][dɪˈzaɪə(r)][ðə; ði] [steɪk] [reə(r)] , [kʊk] [ten] [ˈmɪnɪts] , [ɪf] [wel] [dʌn] , [ˌfɪfˈtiːn] .
If **you** **desire** **the** **steak** **rare** **,** **cook** **ten** **minutes** **,** **if** **well** **done** **,** **fifteen** **.**
如果 你 欲望 这 牛排 稀有的 , 厨师 十 分钟 , 如果出色地 完毕 , 十五 .

如果想要三分熟的牛排，烹饪十分钟；如果想要全熟，烹饪十五分钟。

[dɪʃ] [ænd; ənd] [ˈsiːz(ə)n] [wɪð] [ˈbʌtə(r)] , [ˈpepə(r)] , [ænd; ənd][sɔːlt] .
Dish **and** **season** **with** **butter** **,** **pepper** **,** **and** **salt** **.**
盘子 和 季节 和 黄油 , 胡椒 , 和 盐 .

将菜肴盛出，用黄油、胡椒粉和盐调味。

[sɜːv] [ɪˈmiːdiətli] .
Serve **immediately** **.**
服务 立即地 .

立即食用。

[ˈnevə(r)][set] [steɪk] [ˈɪntuː][ðə; ði][ˈʌv(ə)n][tuː; tə] [kiːp] [wɔːm] [ɔː(r)][tuː; tə][melt][ðə; ði][ˈbʌtə(r)] .
Never **set** **steak** **into** **the** **oven** **to** **keep** **warm** **or** **to** **melt** **the** **butter** **.**
绝不 放 牛排 进入 这 烤箱 到 保持 温暖的 或者 到 熔化 这 黄油 .

千万不要把牛排放进烤箱里保温或融化黄油。

[ðə; ði] [dɪʃ] [mʌst; məst][biː; bi][hɒt] , [ðə; ði][ˈbʌtə(r)][stænd][ɪn][ə; eɪ] [wɔːm] [ruːm] [lɒŋ] [ɪˈnʌf] [tuː; tə]
The **dish** **must** **be** **hot** **,** **the** **butter** **stand** **in** **a** **warm** **room** **long** **enough** **to**
这 盘子 必须 是 热的 , 这 黄油 站立 在 一个 温暖的 房间 长的 足够的 到
[ˈsɒfn] ,
soften **,**
软化 ,

这道菜必须趁热吃，黄油要放在温暖的房间里足够长的时间使其软化。

[bʌt; bət][duː; də][nɒt] [melt] .
but **do** **not** **melt** **.**
但 做 不是 熔化 .

但不要融化。

[ɪf] [fɔː(r); fə(r)][ˈdɪnə(r)] , [sɜːv] [pəˈteɪtəʊz] , [ˈaɪðə(r)] [beɪkt] [ɔː(r)] [bɔɪld] , [ænd; ənd] [ˈeni] [ˈʌðə(r)]
If **for** **dinner** **,** **serve** **potatoes** **,** **either** **baked** **or** **boiled** **,** **and** **any** **other**
如果 为了 晚餐 , 服务 土豆 , 任何一个 烘焙 或者 煮沸 , 和 任何 其他
[ˈvedʒtəb(ə)lz] [wɪtʃ] [juː; jʊ] [tʃuːz] .
vegetables **which** **you** **choose** **.**
蔬菜 哪个 你 选择 .

如果是晚餐，可以上烤土豆或煮土豆，以及你选择的任何其他蔬菜。

[ˈmeni] [pˈɜːsənz] [paʊnd] [tʌf] [steɪk] [bɪˈfɔː(r)] [ˈkʊkɪŋ] , [bʌt; bət][ai] [wʊd] [nɒt] [ˌrekəˈmend] [ˌaɪ ˈtiː] ,
Many **persons** **pound** **tough** **steak** **before** **cooking** **,** **but** **I** **would** **not** **recommend** **it** **,**
许多 人 磅 艰难的 牛排 前 烹饪 , 但 我 会 不是 推荐 它 ,

很多人在烹饪前会把较硬的牛排捶打几下，但我并不推荐这样做。

[æz; əz][baɪ] [ðɪs] [miːnz] [ˌaɪ ˈtiː]['luːzɪz] [mʌtʃ] [ɒv; əv][ɪts]['dʒuːsɪnəs] . [-]

as	by	this	means	it	loses	much	of	its	juiciness	.	[	44	]
作为	经过	这	方法	它	失败	很多	的	它是	多汁	.	[	-	]

这样一来，它就失去了很多汁水。[44]

[ðeə(r)] [ɑː(r); ə(r)][sʌm; səm] ['fæmɪlɪz] [ɪn][ðə; ði] ['kʌntri] [huː] [hæv; həv][nəʊ] [miːnz] [ɒv; əv] ['brɔɪlɪŋ] .

There	are	some	families	in	the	country	who	have	no	means	of	broiling	.
那里	是	一些	家庭	在	这	国家	WHO	有	不	方法	的	烤制	.

国内有些家庭没有烤肉的条件。

[ðə; ði][nekst][best] [θɪŋ] [sʌtʃ] [pˈɜːsənz] [kæn; kən][duː; də][ɪz][tuː; tə] [hiːt] [ðə; ði] ['fraɪɪŋ] [pæn] ['veri] [hɒt] ,

The	next	best	thing	such	persons	can	do	is	to	heat	the	frying	pan	very	hot	,
这	下一个	最好的	事物	这样的	人	能	做	是	到	热	这	煎炸	平底锅	非常	热的	,

对于这类人来说，次佳之选就是把煎锅烧得非常热。

[ænd; ənd] [griːs] [wɪð] [dʒʌst] [ɪˈnʌf] ['bʌtə(r)][tuː; tə] [prɪ'vent] [ðə; ði] [steɪk] [frɒm; frəm] ['stɪkɪŋ] ; [ðen]

and	grease	with	just	enough	butter	to	prevent	the	steak	from	sticking	;	then
和	润滑脂	和	只是	足够的	黄油	到	防止	这	牛排	从	粘性	;	然后

[leɪ] [ðə; ði] [steɪk] [ɪn] ,

lay	the	steak	in	,
躺	这	牛排	在	,

用适量的黄油涂抹牛排，防止粘连；然后将牛排放入锅中，

[ænd; ənd] [kʊk] , [ænd; ənd] [sɜːv] [æz; əz][bɪ'fɔː(r)][daɪ'rɛktɪd] .

and	cook	,	and	serve	as	before	directed	.
和	厨师	,	和	服务	作为	前	指导	.

按照之前的指示烹制并上菜。

[fraɪd] ['biːfsteɪk] .

Fried	Beefsteak	.
油煎	牛排	.

炸牛排。

[fɔː(r); fə(r)] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] [steɪk] [fraɪ] [braʊn] [fɔː(r)]['slaɪsɪz][ɒv; əv][sɔːlt] [pɔːk] ,

For	two	pounds	of	steak	fry	brown	four	slices	of	salt	pork	,
为了	二	磅	的	牛排	炒	棕色的	四	切片	的	盐	猪肉	,

两磅牛排，煎四片咸猪肉，

[ðen] [teɪk] [ʌp][ðə; ði] [pɔːk] [ænd; ənd][fraɪ][ðə; ði] [steɪk] [ɪn][ðə; ði][fæt] ; [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][ˌaɪ 'tiː] .

then	take	up	the	pork	and	fry	the	steak	in	the	fat	;	salt	and	pepper	it	.
然后	拿	向上	这	猪肉	和	炒	这	牛排	在	这	胖的	;	盐	和	胡椒	它	.

然后取出猪肉，用猪油煎牛排；撒上盐和胡椒粉。

[wen] [juː; jʊ] [dɪʃ] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['bʌtə(r)] .

When	you	dish	,	add	a	little	butter	.
什么时候	你	盘子	,	添加	一个	小的	黄油	.

盛盘时，加一点黄油。

[tuː; tə][ðə; ði][fæt] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn][ðə; ði] ['fraɪɪŋ] - [pæn] , ['ɑːftə(r)][ðə; ði] [steɪk] [hæz; həz] [biːn] [kʊkt] ,

To	the	fat	remaining	in	the	frying	-	pan	,	after	the	steak	has	been	cooked	,
到	这	胖的	其余的	在	这	煎炸	-	平底锅	,	后	这	牛排	有	到过	煮熟	,

将牛排煎好后留在煎锅里的油脂倒入锅中。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][draɪ]['flaʊə(r)] ([biː; bi][ʃʊə(r)][tuː; tə][hæv; həv][ðə; ði][fæt] ['bɔɪlɪŋ]) ,

add	one	tablespoonful	of	dry	flour	(	be	sure	to	have	the	fat	boiling	)	,
添加	一	一汤匙	的	干燥	面粉	(	是	当然	到	有	这	胖的	沸腾	)	,

加入一汤匙干面粉（确保油脂已沸腾），

[ænd; ənd][stɜː(r)][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [braʊn] [ænd; ənd][ðeə(r)][ɑː(r); ə(r)][nəʊ] [lʌmps] ,

and	stir	until	it	is	brown	and	there	are	no	lumps	,
和	搅拌	直到	它	是	棕色的	和	那里	是	不	肿块	,

搅拌至呈棕色且无结块即可。

[ðen] [pɔː(r)][ɪn][ə'baʊt][hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

then	pour	in	about	half	a	cup	of	boiling	water	.
然后	倒	在	关于	一半	一个	杯子	的	沸腾	水	.

然后倒入约半杯沸水。

['siːz(ə)n] [wel] [wɪð] ['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] .

Season	well	with	pepper	and	salt	.
季节	出色地	和	胡椒	和	盐	.

用胡椒和盐充分调味。

[sɜːv] [ɪn][ə; eɪ]['greɪvi][tju'riːn; tə'riːn] .

Serve	in	a	gravy	tureen	.
服务	在	一个	肉汁	汤碗	.

盛入肉汁汤碗中。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ][mɔː(r)][ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l] , [bʌt; bət][nɒt][səʊ] ['helθi] [ə; eɪ] ['meθəd] [æz; əz] ['brɔɪlɪŋ] .

This	is	a	more	economical	,	but	not	so	healthy	a	method	as	broiling	.
这	是	一个	更多的	经济	,	但	不是	所以	健康	一个	方法	作为	烤制	.

这种方法更经济，但不如烤制健康。

[stjuːd] [biːf] .

Stewed	Beef	.
炖	牛肉	.

炖牛肉。

[teɪk] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [biːf] [ðæt] [ɪz]['rɑːðə(r)] [tʌf] [-]

Take	a	piece	of	beef	that	is	rather	tough	[	45	]
拿	一个	片	的	牛肉	那	是	相当	艰难的	[	-	]

取一块比较硬的牛肉[45]

[ɔː(r)] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [tʌf] ['biːfsteɪk] ; [rʌb]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]['hændfʊl][ɒv; əv][sɔːlt] , [sʌm; səm]['pepə(r)]

or	pieces	of	tough	beefsteak	;	rub	into	it	a	handful	of	salt	,	some	pepper
或者	件	的	艰难的	牛排	;	擦	进入	它	一个	少数	的	盐	,	一些	胡椒

[ænd; ənd]['flaʊə(r)] ;

and	flour	;
和	面粉	;

或者切成块的硬牛排；在牛排上抹上一把盐、一些胡椒粉和面粉；

[leɪ] [ɪn][ə; eɪ]['ket(ə)l] [ðæt] [juː; jʊ][kæn; kən]['kʌvə(r)] [taɪt] , [ænd; ənd] [ðæt] [hæz; həz][ə; eɪ] [flæt] ['bɒtəm] .

lay	in	a	kettle	that	you	can	cover	tight	,	and	that	has	a	flat	bottom	.
躺	在	一个	壶	那	你	能	覆盖	紧的	,	和	那	有	一个	平坦的	底部	.

把它放在一个可以盖紧的、底部平坦的水壶里。

[kʌt] [ʌp][æn; ən] ['ʌnjən] , [ə; eɪ][pə'teɪtəʊ] , [ə; eɪ] [smɔːl] ['tɜːnɪp] , [ə; eɪ] ['kærət] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['pɑːsnɪp] ;

Cut	up	an	onion	,	a	potato	,	a	small	turnip	,	a	carrot	,	and	a	parsnip	;
切	向上	一个	洋葱	,	一个	土豆	,	一个	小的	芜菁	,	一个	胡萝卜	,	和	一个	欧防风	;

切一个洋葱、一个土豆、一个小萝卜、一根胡萝卜和一个欧洲防风草；

[leɪ] [ðiːz] [ɒn][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði] [miːt] , [ænd; ənd] [ðen] ['sprɪŋk(ə)l][ɪn][hɑːf][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]

lay	these	on	top	of	the	meat	,	and	then	sprinkle	in	half	a	teaspoonful	of
躺	这些	在	顶部	的	这	肉	,	和	然后	撒	在	一半	一个	一茶匙	的

['sɪnəmən] ,

cinnamon	,
肉桂	,

将这些食材放在肉的上面，然后撒上半茶匙肉桂粉。

[hɑːf][ɒv; əv] [meɪs] , [wʌn] - [fɔːθ] [ɒv; əv] [kləʊv] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][kəʊld]['wɔːtə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]

half	of	mace	,	one	-	fourth	of	clove	,	and	add	cold	water	enough	to
一半	的	锤	,	一	-	第四	的	丁香	,	和	添加	寒冷的	水	足够的	到

['kʌvə(r)][ˌaɪ 'tiː] .

cover	it	.
覆盖	它	.

取半根肉豆蔻皮，四分之一丁香，加入冷水没过食材。

[let] [ðem; ðəm] [kʌm] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , [skɪm] [ɒf] [ɔːl][ðə; ði][skʌm] ; [ðen] ['kʌvə(r)] [taɪt] ,

Let	them	come	to	a	boil	,	skim	off	all	the	scum	;	then	cover	tight	,
让	他们	来	到	一个	熬	,	撇去	离开	全部	这	浮渣	;	然后	覆盖	紧的	,

让水烧开，撇去浮沫；然后盖紧锅盖。

[ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [faɪv] ['aʊəz] .

and	simmer	five	hours	.
和	煨	五	小时	.

慢炖五个小时。

['ɑːftə(r)][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [biːn] ['bɔɪlɪŋ] [fɔː(r)] ['aʊəz] ,

After	it	has	been	boiling	four	hours	,
后	它	有	到过	沸腾	四	小时	,

煮沸四个小时后，

[mɪks][hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv]['flaʊə(r)] [wɪð] [kəʊld]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] .

mix	half	a	cup	of	flour	with	cold	water	and	add	to	it	.
混合	一半	一个	杯子	的	面粉	和	寒冷的	水	和	添加	到	它	.

将半杯面粉与冷水混合，然后加入其中。

[juː; jʊ][kæn; kən] [ðen] [teɪst] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][mɔː(r)] ['siːzənɪŋ] [ɪf] ['nesəsəri] .

You	can	then	taste	it	,	and	add	more	seasoning	if	necessary	.
你	能	然后	品尝	它	,	和	添加	更多的	调料	如果	必要的	.

然后你可以尝尝味道，如果需要的话，再加些调味料。

[ðə; ði][spaɪs] [meɪ] [biː; bi] [əʊ'mɪtɪd] [ɪf] [juː; jʊ] [tʃuːz] .

The	spice	may	be	omitted	if	you	choose	.
这	香料	可能	是	省略	如果	你	选择	.

如果愿意，可以省略香料。

[læm] [tʃɒps] .

Lamb	Chops	.
羊肉	排骨	.

羊排。

[brɔɪl] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] ['əʊvə(r)][klɪə(r)] [kəʊl] .

Broil	fifteen	minutes	over	clear	coals	.
烤	十五	分钟	超过	清除	煤炭	.

在清澈的炭火上烤十五分钟。

['siːz(ə)n] [wɪð] ['bʌtə(r)] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd][sɔːlt] .

Season	with	butter	,	pepper	,	and	salt	.
季节	和	黄油	,	胡椒	,	和	盐	.

用黄油、胡椒粉和盐调味。

[brɔɪld] [viːl] .

Broiled	Veal	.
烤制	小牛肉	.

烤小牛肉。

[kʌt] [viːl] ['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz] , [ænd; ənd] [brɔɪl] ['twenti] ['mɪnɪts] .

Cut	veal	into	thin	slices	,	and	broil	twenty	minutes	.
切	小牛肉	进入	薄的	切片	,	和	烤	二十	分钟	.

将小牛肉切成薄片，烤20分钟。

['siːz(ə)n] [wɪð] ['bʌtə(r)] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd] [-]

Season	with	butter	,	pepper	,	and	[	46	]
季节	和	黄油	,	胡椒	,	和	[	-	]

用黄油、胡椒粉和[46]调味

[sɔːlt] .

salt	.
盐	.

盐。

[ðɪs] [ɪz][ðə; ði][məʊst] [ʌn'seɪvəri] ['meθəd] [ɒv; əv] ['kʊkɪŋ] [viːl] , [ænd; ənd][ai] [wʊd] [nɒt] [ˌrekə'mend]
This **is** **the** **most** **unsavory** **method** **of** **cooking** **veal** **,** **and** **I** **would** **not** **recommend**
这 是 这 最多 令人不快的 方法 的 烹饪 小牛肉 , 和 我 会 不是 推荐
[ˌaɪ 'tiː] .
it **.**
它 .

这是最令人作呕的小牛肉烹饪方法，我不推荐这样做。

['frɪkəsiː] [ɒv; əv] [viːl] .
Fricassee **of** **Veal** **.**
炖菜 的 小牛肉 .

小牛肉烩菜。

[fraɪ] [eɪt] ['slaɪsɪz][ɒv; əv][sɔːlt] [pɔːk] , [braʊn] .
Fry **eight** **slices** **of** **salt** **pork** **,** **brown** **.**
炒 八 切片 的 盐 猪肉 , 棕色的 .

将八片咸猪肉煎至棕色。

[teɪk] [aʊt][ðə; ði] [pɔːk] , [ænd; ənd][pʊt][ɪn] [θɪn] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [viːl] ,
Take **out** **the** **pork** **,** **and** **put** **in** **thin** **slices** **of** **veal** **,**
拿 出去 这 猪肉 , 和 放 在 薄的 切片 的 小牛肉 ,

取出猪肉，换上切成薄片的牛肉。

[wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] [kʌt][frɒm; frəm][ðə; ði][leg] .
which **have** **been** **cut** **from** **the** **leg** **.**
哪个 有 到过 切 从 这 腿 .

这些是从腿上切下来的。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] , [ænd; ənd][fraɪ] [braʊn] .
Sprinkle **with** **salt** **and** **pepper** **,** **and** **fry** **brown** **.**
撒 和 盐 和 胡椒 , 和 炒 棕色的 .

撒上盐和胡椒粉，煎至棕色。

[wen] [ɔːl][ðə; ði] [viːl] [ɪz][fraɪd] , [mɪks] [wɪð] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [fæt] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv][draɪ]['flaʊə(r)]
When **all** **the** **veal** **is** **fried** **,** **mix** **with** **the** **boiling** **fat** **two** **tablespoonfuls** **of** **dry** **flour**
什么时候全部 这 小牛肉 是 油煎 , 混合 和 这 沸腾 胖的 二 汤匙 的 干燥 面粉
;
;
;

小牛肉全部煎好后，将两汤匙干面粉与沸腾的油脂混合；

[stɜː(r)][ʌn'tɪl][ðeə(r)][ɑː(r); ə(r)][nəʊ] [lʌmps] , [ænd; ənd][ðə; ði]['flaʊə(r)][ɪz] [braʊn] ;
stir **until** **there** **are** **no** **lumps** **,** **and** **the** **flour** **is** **brown** **;**
搅拌 直到 那里 是 不 肿块 , 和 这 面粉 是 棕色的 ;

搅拌至无结块，面粉呈棕色；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [kʌps][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd]['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .
then **add** **two** **cups** **of** **boiling** **water** **,** **and** **season** **with** **salt** **and** **pepper** **.**
然后 添加 二 杯子 的 沸腾 水 , 和 季节 和 盐 和 胡椒 .

然后加入两杯沸水，并用盐和胡椒粉调味。

[leɪ] [ðə; ði] [viːl] [ɪn] [ðɪs] ['greɪvi] , [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .
Lay **the** **veal** **in** **this** **gravy** **,** **and** **simmer** **fifteen** **minutes** **.**
莱 这 小牛肉 在 这 肉汁 , 和 煨 十五 分钟 .

将小牛肉放入肉汁中，小火慢炖十五分钟。

[dɪʃ] , [ænd; ənd][pɔː(r)][ðə; ði]['greɪvi]['əʊvə(r)][ðə; ði] [miːt] .
Dish **,** **and** **pour** **the** **gravy** **over** **the** **meat** **.**
盘子 , 和 倒 这 肉汁 超过 这 肉 .

将肉盛入盘中，然后把肉汁浇在肉上。

[ɪf] [fɔː(r); fə(r)]['dɪnə(r)] , ['gɑːnɪʃ] [wɪð] [bɔɪld] [raɪs] , [ænd; ənd] [sɜːv] [pleɪn] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] .

If	for	dinner	,	garnish	with	boiled	rice	,	and	serve	plain	boiled	potatoes	.
如果	为了	晚餐	,	装饰	和	煮沸	米	,	和	服务	清楚的	煮沸	土豆	.

如果是晚餐，可以配上米饭，以及白煮土豆。

['mʌtn] [tʃɒps] .

Mutton	Chops	.
羊肉	排骨	.

羊排。

[kʌt] [ðə; ði] [tʃɒps] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [lɔɪn] [ɔː(r)] [ðə; ði] [nek] ; [brɔɪl] [æz; əz] [juː; jʊ] [duː; də] ['biːfsteɪk] ,

Cut	the	chops	from	the	loin	or	the	neck	;	broil	as	you	do	beefsteak	,
切	这	排骨	从	这	腰部	或者	这	脖子	;	烤	作为	你	做	牛排	,

将猪排从里脊肉或颈肉上切下来；像烤牛排一样烤制。

[ænd; ənd] [sɜːv] [ɪn] [hɒt] ['dɪʃɪz] . [-]

and	serve	in	hot	dishes	.	[	47	]
和	服务	在	热的	菜肴	.	[	-	]

并用热菜盛装。[47]

['mʌtn] [paɪ] [wɪð] [tə'mɑːtəʊz] .

Mutton	Pie	with	Tomatoes	.
羊肉	馅饼	和	西红柿	.

番茄羊肉派。

[peə(r)] [ænd; ənd] [slaɪs] [sɪks] [tə'mɑːtəʊz] ; [pʊt] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [diːp] ['pʊdɪŋ] - [dɪʃ] ,

Pare	and	slice	six	tomatoes	;	put	a	layer	into	a	deep	pudding	-	dish	,
削减	和	片	六	西红柿	;	放	一个	层	进入	一个	深的	布丁	-	盘子	,

将六个番茄削皮切片；铺一层在深布丁盘中，

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [kəʊld] ['mʌtn] , [ænd; ənd] [dredʒ] [ɪn] ['flaʊə(r)] , [sɔːlt] , ['pepə(r)] .

then	put	in	a	layer	of	slices	of	cold	mutton	,	and	dredge	in	flour	,	salt	,	pepper	.
然后	放	在	一个	层	的	切片	的	寒冷的	羊肉	,	和	疏通	在	面粉	,	盐	,	胡椒	.

然后铺上一层冷羊肉片，再裹上面粉、盐和胡椒粉。

[hæv; həv] [ðə; ði] [lɑːst] ['leɪə(r)] [tə'mɑːtəʊz] , ['əʊvə(r)] [wɪtʃ] ['sprɪŋk(ə)l] [tuː] [rəʊld] ['krækəz] .

Have	the	last	layer	tomatoes	,	over	which	sprinkle	two	rolled	crackers	.
有	这	最后的	层	西红柿	,	超过	哪个	撒	二	滚动	饼干	.

最后铺上一层番茄，再在上面撒上两片卷好的饼干。

[beɪk] [wʌn] ['aʊə(r)] .

Bake	one	hour	.
烤	一	小时	.

烘烤一小时。

[viːl] ['kʌtlits] .

Veal	Cutlets	.
小牛肉	肉饼	.

小牛肉排。

[fraɪ] [braʊn] [eɪt] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [sɔːlt] [pɔːk] .

Fry	brown	eight	slices	of	salt	pork	.
炒	棕色的	八	切片	的	盐	猪肉	.

将八片咸猪肉煎至金黄。

[teɪk] [ðem; ðəm] [ʌp] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː; tə] [ðə; ði] [fæt] [tuː] [lɑːdʒ] [ˈspuːnful] [ɒv; əv] [lɑːd] [ɔː(r)]

Take	**them**	**up**	**,**	**and**	**add**	**to**	**the**	**fat**	**two**	**large**	**spoonfuls**	**of**	**lard**	**or**
拿	他们	向上	,	和	添加	到	这	胖的	二	大的	一勺	的	猪油	或者

['drɪpɪŋ] .

drippings	**.**
滴落物	.

将它们舀起，然后加入两大勺猪油或油脂。

[hæv; həv] ['redi] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [viːl] ([ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [best] [kʌt] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [leg]) ,

Have	**ready**	**thin**	**slices**	**of**	**veal**	**(**	**they**	**are**	**best**	**cut**	**from**	**the**	**leg**	**)**	**,**
有	准备好	薄的	切片	的	小牛肉	(	他们	是	最好的	切	从	这	腿	)	,

准备好薄薄的小牛肉片（最好用牛腿肉切），

[dɪp] [ðem; ðəm] [ɪn] [æn; ən] [eg] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [wel] ['biːt(ə)n] , [ðen] ['ɪntuː] ['krækə(r)] [krʌmz] ,

dip	**them**	**in**	**an**	**egg**	**which**	**has**	**been**	**well**	**beaten**	**,**	**then**	**into**	**cracker**	**crumbs**	**,**
蘸	他们	在	一个	蛋	哪个	有	到过	出色地	被打败	,	然后	进入	饼干	面包屑	,

将它们蘸上打散的鸡蛋液，然后裹上饼干屑。

[ænd; ənd] [fraɪ] [ə; eɪ] [naɪs] [braʊn] .

and	**fry**	**a**	**nice**	**brown**	**.**
和	炒	一个	好的	棕色的	.

煎至漂亮的棕色。

['siːz(ə)n] [ðem; ðəm] , [bɪ'fɔː(r)] ['dɪpɪŋ] [ɪn] [ðə; ði] [eg] [ænd; ənd] ['krækə(r)] , [wɪð] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] .

Season	**them**	**,**	**before**	**dipping**	**in**	**the**	**egg**	**and**	**cracker**	**,**	**with**	**pepper**	**and**	**salt**	**.**
季节	他们	,	前	浸渍	在	这	蛋	和	饼干	,	和	胡椒	和	盐	.

在蘸上蛋液和饼干之前，先用胡椒粉和盐调味。

[sɜːv] [wɪð] [ðə; ði] [sɔːlt] [pɔːk] .

Serve	**with**	**the**	**salt**	**pork**	**.**
服务	和	这	盐	猪肉	.

与咸肉一起食用。

['mʌtn] ['kʌtlits] .

Mutton	**Cutlets**	**.**
羊肉	肉饼	.

羊肉排。

[ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [viːl] .

The	**same**	**as**	**veal**	**.**
这	相同的	作为	小牛肉	.

和小牛肉一样。

[fraɪd] ['sɔːsɪdʒɪz] .

Fried	**Sausages**	**.**
油煎	香肠	.

炸香肠。

[kʌt] [ðə; ði] ['sɔːsɪdʒɪz] [ə'pɑːt] , [ænd; ənd] [wɒʃ] ; [ðen] [-]

Cut	**the**	**sausages**	**apart**	**,**	**and**	**wash**	**;**	**then**	**[**	**48**	**]**
切	这	香肠	除	,	和	洗	;	然后	[	-	]

将香肠切开，洗净；然后[48]

[leɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] [pæn] , [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] ; [let] [ðem; ðəm] [bɔɪl]

lay	**them**	**in**	**the**	**pan**	**,**	**and**	**pour**	**boiling**	**water**	**over**	**them**	**;**	**let**	**them**	**boil**
躺	他们	在	这	平底锅	,	和	倒	沸腾	水	超过	他们	;	让	他们	熬

[tuː] ['mɪnɪts] ,

two	**minutes**	**,**
二	分钟	,

把它们放入锅中，倒入沸水；煮两分钟。

[ðen] [tɜːn] [ɒf] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [prɪk] [ðə; ði] ['sɔːsɪdʒɪz] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] ,

then	turn	off	the	water	,	and	prick	the	sausages	with	a	fork	,
然后	转动	离开	这	水	,	和	刺	这	香肠	和	一个	叉	,

然后关掉水，用叉子在香肠上扎几个孔。

[ɔː(r)] [ðeɪ] [wɪl] [bɜːst] ['əʊpən] [wen] [ðeɪ] [bɪ'gɪn] [tuː; tə][fraɪ] .

or	they	will	burst	open	when	they	begin	to	fry	.
或者	他们	将要	爆裂	打开	什么时候	他们	开始	到	炒	.

否则它们在煎炸时会爆裂。

[pʊt][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['drɪpɪŋ] [ɪn][ðə; ði][pæn] [wɪð] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd][fraɪ] ['twenti] ['mɪnɪts] .

Put	a	little	drippings	in	the	pan	with	them	,	and	fry	twenty	minutes	.
放	一个	小的	滴落物	在	这	平底锅	和	他们	,	和	炒	二十	分钟	.

锅里放少许油，和它们一起煎20分钟。

[tɜːn] [ðem; ðəm]['ɒf(ə)n] [ðæt] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [braʊn] [ɒn][ɔːl] [saɪdz] .

Turn	them	often	that	they	may	be	brown	on	all	sides	.
转动	他们	经常	那	他们	可能	是	棕色的	在	全部	侧面	.

经常翻动，使它们四面都变成棕色。

[kʌt] [steɪl] [bred] ['ɪntuː]['fænsɪf(ə)l] [ʃeɪp] , [fraɪ][ɪn][ðə; ði] ['sɒsɪdʒ] [fæt] , [ænd; ənd] ['gɑːnɪʃ] [ðə; ði] [dɪʃ]

Cut	stale	bread	into	fanciful	shape	,	fry	in	the	sausage	fat	,	and	garnish	the	dish
切	陈旧	面包	进入	奇幻的	形状	,	炒	在	这	香肠	胖的	,	和	装饰	这	盘子

[wɪð] [ˌaɪ 'tiː] .

with	it	.
和	它	.

将隔夜面包切成奇形怪状，用香肠油煎炸，然后用来装饰菜肴。

[braʊn] [bred] [ɪz] [dɪ'lɪʃəs] [fraɪd][ɪn] [ðɪs] [wei] .

Brown	bread	is	delicious	fried	in	this	way	.
棕色的	面包	是	可口的	油煎	在	这	方式	.

这样煎炸的黑麦面包味道很棒。

[sɜːv] [pleɪn] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] . [-]

Serve	plain	boiled	potatoes	.	[	49	]
服务	清楚的	煮沸	土豆	.	[	-	]

将煮熟的土豆直接食用。[49]

['vedʒtəb(ə)lz] .

VEGETABLES	.
蔬菜	.

蔬菜。

[bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] .

Boiled	Potatoes	.
煮沸	土豆	.

煮土豆。

[ɪf] [ðə; ði][pə'teɪtəʊz][ɑː(r); ə(r)] [njuː] , [wɒʃ] [kliːn] , [ænd; ənd][pʊt]['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ; [bɔɪl] ['θɜːti]

If	the	potatoes	are	new	,	wash	clean	,	and	put	into	boiling	water	;	boil	thirty
如果	这	土豆	是	新的	,	洗	干净的	,	和	放	进入	沸腾	水	;	熬	三十

['mɪnɪts] ,

minutes	,
分钟	,

如果是新土豆，洗净后放入沸水中煮30分钟。

[ænd; ənd] [sɜːv] [ɪ'miːdiətli] .

and	serve	immediately	.
和	服务	立即地	.

立即食用。

[æz; əz] [ðeɪ] [grəʊ] ['əʊldə] , [skreɪp] [ðə; ði] [skɪn] [ɒf] [bɪ'fɔː(r)] ['bɔɪlɪŋ] .

As	they	grow	older	,	scrape	the	skin	off	before	boiling	.
作为	他们	生长	老	,	刮	这	皮肤	离开	前	沸腾	.

随着果实成熟，煮之前要刮掉外皮。

[fɔː(r); fə(r)][əʊld][pə'teɪtəʊz] , [hæv; həv][ə; eɪ] [ʃɑːp] [naɪf] [wɪð] [ə; eɪ] [θɪn] [bleɪd] ; [ænd; ənd][peə(r)][ðə; ði] [pə'teɪtəʊz] ,

For	old	potatoes	,	have	a	sharp	knife	with	a	thin	blade	;	and	pare	the	potatoes	,
为了	老的	土豆	,	有	一个	锋利的	刀	和	一个	薄的	刀刃	;	和	削减	这	土豆	,

对于老土豆，用一把锋利的薄刃刀，将土豆削皮。

['hævɪŋ] [ðə; ði] [skɪn] [æz; əz] [θɪn] [æz; əz] ['pɒsəb(ə)l] .

having	the	skin	as	thin	as	possible	.
拥有	这	皮肤	作为	薄的	作为	可能的	.

尽可能使皮肤变薄。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [mʌtʃ] ['betə(r)] [ɪf] [ðeɪ] [stænd][ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)][ə; eɪ] [fjuː] ['aʊəz] [bɪ'fɔː(r)] ['bɔɪlɪŋ] ;

They	are	very	much	better	if	they	stand	in	cold	water	a	few	hours	before	boiling	;
他们	是	非常	很多	更好的	如果	他们	站立	在	寒冷的	水	一个	很少	小时	前	沸腾	;

如果先将它们在冷水中浸泡几个小时再煮沸，效果会更好；

[ðen] [pʊt] [ðem; ðəm][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd][bɔɪl] ['θɜːti] ['mɪnɪts] .

then	put	them	in	boiling	water	,	and	boil	thirty	minutes	.
然后	放	他们	在	沸腾	水	,	和	熬	三十	分钟	.

然后将它们放入沸水中，煮三十分钟。

[wen] [ðeɪ] [hæv; həv] [bɔɪld] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] , [θrəʊ] [ɪn][ə; eɪ]['hændfʊl][ɒv; əv][sɔːlt] .

When	they	have	boiled	fifteen	minutes	,	throw	in	a	handful	of	salt	.
什么时候	他们	有	煮沸	十五	分钟	,	扔	在	一个	少数	的	盐	.

煮沸十五分钟后，加入一把盐。

[wen] [dʌn] , [tɜːn] [ɒf] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] ,

When	done	,	turn	off	the	water	,
什么时候	完毕	,	转动	离开	这	水	,

完成后，关掉水源。

[ænd; ənd][let][ðem; ðəm][stænd][ɒn][ðə; ði] [bæk] [pɑːt][ɒv; əv][ðə; ði][reɪndʒ] [θriː] ['mɪnɪts] ;

and	let	them	stand	on	the	back	part	of	the	range	three	minutes	;
和	让	他们	站立	在	这	后退	部分	的	这	范围	三	分钟	;

让他们在靶场后方站三分钟；

[ðen] , [ʃeɪk] [ðem; ðəm][ʌp][wʌns] , [ænd; ənd] [tɜːn] ['ɪntuː][ðə; ði] [dɪʃ] , [ænd; ənd][send][tuː; tə][ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .

then	,	shake	them	up	once	,	and	turn	into	the	dish	,	and	send	to	the	table	.
然后	,	摇	他们	向上	一次	,	和	转动	进入	这	盘子	,	和	发送	到	这	桌子	.

然后，将它们摇匀，倒入盘中，端上桌。

[beɪkt] [pə'teɪtəʊz] .

Baked	Potatoes	.
烘焙	土豆	.

烤土豆。

[biː; bi] ['veri] [pə'tɪkjələ(r)][tuː; tə] [wɒʃ] ['evri] [pɑːt] [ɒv; əv] [-]

Be	very	particular	to	wash	every	part	of	[	50	]
是	非常	特别的	到	洗	每一个	部分	的	[	-	]

务必仔细清洗每个部分[50]

[ðə; ði][pə'teɪtəʊ] [kliːn] , [æz; əz]['meni] [p'ɜːsənz] [iːt] [ðə; ði][skɪn] .

the	potato	clean	,	as	many	persons	eat	the	skin	.
这	土豆	干净的	,	作为	许多	人	吃	这	皮肤	.

将土豆洗净，因为很多人吃土豆皮。

[pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][pæn] ([hæv; həv][æn; ən][əʊld][wʌn][fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] ['pɜːpəs]) ,

Put	them	in	a	pan	(	have	an	old	one	for	this	purpose	)	,
放	他们	在	一个	平底锅	(	有	一个	老的	一	为了	这	目的	)	,

把它们放进平底锅里（最好用旧平底锅），

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] ['fɪfti] ['mɪnɪts] .

and	bake	in	a	moderate	oven	fifty	minutes	.
和	烤	在	一个	缓和	烤箱	五十	分钟	.

放入中等温度的烤箱烘烤五十分钟。

[ðeə(r)] [ɪz] [sʌtʃ] [ə; eɪ] ['dɪfrəns] [ɪn] ['ʌvnz] ,

There	is	such	a	difference	in	ovens	,
那里	是	这样的	一个	不同之处	在	烤箱	,

烤箱之间的差别太大了，

[ðæt] [iːtʃ] [wʌn][mʌst; məst] [lɜːn] [fɔː(r); fə(r)] [hɜː'self] [wɒt] [ðə; ði][taɪm] [wɪl] [biː; bi][fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] ;

that	each	one	must	learn	for	herself	what	the	time	will	be	for	each	;
那	每个	一	必须	学习	为了	她自己	什么	这	时间	将要	是	为了	每个	;

每个人都必须自己去了解自己的时机；

[fɔː(r); fə(r)][sʌm; səm] [wɪl] [beɪk] [ɪn] [les] [taɪm] , [ænd; ənd][sʌm; səm] [wɪl] [teɪk] [mʌtʃ] [lɒŋgə(r)][ðæn; ðən]

for	some	will	bake	in	less	time	,	and	some	will	take	much	longer	than
为了	一些	将要	烤	在	较少的	时间	,	和	一些	将要	拿	很多	更长	比

[ðə; ði][taɪm] ['dezɪgneɪtɪd] .

the	time	designated	.
这	时间	指定的	.

有些食物烘烤时间会比预定时间短，而有些食物则需要比预定时间长得多的时间。

[fraɪd] [pə'teɪtəʊz] .

Fried	Potatoes	.
油煎	土豆	.

炸土豆。

[peə(r)][ænd; ənd][slaɪs] [θɪn] [rɔː] [pə'teɪtəʊz] , [ænd; ənd][let][ðem; ðəm][stænd][ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] ['sevrəl]

Pare	and	slice	thin	raw	potatoes	,	and	let	them	stand	in	cold	water	several
削减	和	片	薄的	生的	土豆	,	和	让	他们	站立	在	寒冷的	水	一些

['aʊəz] ;

hours	;
小时	;

将生土豆削皮切成薄片，放入冷水中浸泡几个小时；

[ɪf] [ɪn] ['sʌmə(r)] , [pʊt][ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv][aɪs][ɪn][ðə; ði]['wɔːtə(r)] .

if	in	summer	,	put	a	piece	of	ice	in	the	water	.
如果	在	夏天	,	放	一个	片	的	冰	在	这	水	.

如果是夏天，就在水里放一块冰。

[kʌt] [ðə; ði]['slaɪsɪz] ['leŋθwaɪz] [ɒv; əv][ðə; ði][pə'teɪtəʊ] .

Cut	the	slices	lengthwise	of	the	potato	.
切	这	切片	纵向	的	这	土豆	.

将土豆纵向切成片。

[hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ]['beɪs(ə)n] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['drɪpɪŋ] [ɔː(r)][lɑːd] , [dreɪn][ðə; ði][pə'teɪtəʊz][ə; eɪ] ['mɪnɪt]

Have	ready	a	basin	with	boiling	drippings	or	lard	,	drain	the	potatoes	a	minute
有	准备好	一个	盆地	和	沸腾	滴落物	或者	猪油	,	流走	这	土豆	一个	分钟

[ɪn][ə; eɪ]['kʌləndə(r)] ,

in	a	cullender	,
在	一个	滤器	,

准备一盆沸腾的油脂或猪油，将土豆放入滤网中沥干一分钟。

[ænd; ənd][drɒp][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [fæt] , [ænd; ənd][fraɪ][ə; eɪ] [lait] [braʊn] ;

and	drop	them	into	the	boiling	fat	,	and	fry	a	light	brown	;
和	降低	他们	进入	这	沸腾	胖的	,	和	炒	一个	光	棕色的	;

将它们放入沸腾的油脂中，炸至浅棕色；

[teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] [wɪð] [ə; eɪ] ['skɪmə(r)] , [ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][draɪ]['kʌləndə(r)] ,

take	them	out	with	a	skimmer	,	and	lay	them	in	a	dry	cullender	,
拿	他们	出去	和	一个	撇渣器	,	和	躺	他们	在	一个	干燥	滤器	,

用漏勺捞出，放在干燥的筛子上。

[wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [pleɪst] [ɪn][ə; eɪ][tɪn][pæn] , [ænd; ənd][set][ɪn][æn; ən]['əʊpən]['ʌv(ə)n] .

which	should	be	placed	in	a	tin	pan	,	and	set	in	an	open	oven	.
哪个	应该	是	放置	在	一个	锡	平底锅	,	和	放	在	一个	打开	烤箱	.

将其放入锡盘中，然后放入敞开的烤箱中。

[ðeə(r)] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][æz; əz] [mʌtʃ] [fæt][æz; əz][fɔː(r); fə(r)] ['fraɪɪŋ] ['doʊnʌts] ,

There	should	be	as	much	fat	as	for	frying	doughnuts	,
那里	应该	是	作为	很多	胖的	作为	为了	煎炸	甜甜圈	,

油脂的用量应该和炸甜甜圈用的一样多。

[ænd; ənd][ðeə(r)][ʃʊd; ʃəd][nɒt][biː; bi]['eni][mɔː(r)][pə'teɪtəʊz][pʊt][ɪn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm][ðæn; ðən] [wɪl] [fraɪ]

and	there	should	not	be	any	more	potatoes	put	in	at	a	time	than	will	fry
和	那里	应该	不是	是	任何	更多的	土豆	放	在	在	一个	时间	比	将要	炒

[braʊn] [ænd; ənd][nɒt] [-]

brown	and	not	[	51	]
棕色的	和	不是	[	-	]

一次放入的土豆数量不应超过能炸成棕色而不焦黄的量[51]

[stɪk] [tə'geðə(r)] .

stick	together	.
戳	一起	.

团结一致。

[hæv; həv][ðə; ði]['beɪs(ə)n][ɪn] [wɪtʃ] [juː; jʊ][fraɪ][kwaɪt] [diːp] ,

Have	the	basin	in	which	you	fry	quite	deep	,
有	这	盆地	在	哪个	你	炒	相当	深的	,

煎炸食物的锅要足够深。

[æz; əz][ðeə(r)][ɪz]['deɪndʒə(r)][ɒv; əv][ðə; ði][fæt] ['bɔɪlɪŋ] ['əʊvə(r)] [wen] [ðə; ði][pə'teɪtəʊz][ɑː(r); ə(r)][pʊt][ɪn] .

as	there	is	danger	of	the	fat	boiling	over	when	the	potatoes	are	put	in	.
作为	那里	是	危险	的	这	胖的	沸腾	超过	什么时候	这	土豆	是	放	在	.

因为放入土豆时，油脂有溢出的危险。

[wen] [juː; jʊ] [teɪk] [ðə; ði][pə'teɪtəʊz][ʌp] , [dredʒ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] .

When	you	take	the	potatoes	up	,	dredge	a	little	salt	over	them	.
什么时候	你	拿	这	土豆	向上	,	疏通	一个	小的	盐	超过	他们	.

把土豆捞出来的时候，在上面撒一点盐。

[wen] [pə'teɪtəʊz][ɑː(r); ə(r)] [kʊkt] [ɪn] [ðɪs] ['mænə(r)] , [ðeɪ] [wɪl] [biː; bi] [lait] [ænd; ənd][krɪsp] .

When	potatoes	are	cooked	in	this	manner	,	they	will	be	light	and	crisp	.
什么时候	土豆	是	煮熟	在	这	方式	,	他们	将要	是	光	和	脆	.

用这种方法烹制的土豆会口感轻盈酥脆。

[ɪf] [ðeɪ] [duː; də][nɒt][get] [kʊkt] [ɪ'nʌf] [æt; ət][fɜːst] ,

If	they	do	not	get	cooked	enough	at	first	,
如果	他们	做	不是	得到	煮熟	足够的	在	第一的	,

如果它们一开始没有被充分煮熟，

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [mʌtʃ] [ɪm'pruːvd] [baɪ] ['drɒpɪŋ] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði][fæt][fɔː(r); fə(r)][wʌn] ['mɪnɪt]

they	are	very	much	improved	by	dropping	them	into	the	fat	for	one	minute
他们	是	非常	很多	改进	经过	下降	他们	进入	这	胖的	为了	一	分钟

,

,

,

将它们放入油脂中浸泡一分钟，味道会大大提升。

['ɑːftə(r)] [ðeɪ] [hæv; həv] [biːn] ['stændɪŋ] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ə; eɪ] [waɪl] .

after	they	have	been	standing	in	the	oven	a	while	.
后	他们	有	到过	常设	在	这	烤箱	一个	尽管	.

在烤箱里放了一段时间之后。

[fraɪd] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] .

Fried	Boiled	Potatoes	.
油煎	煮沸	土豆	.

炸煮土豆。

[kʌt] [ðə; ði][pə'teɪtəʊz]['ɪntuː]['slaɪsɪz] , [ænd; ənd][fraɪ][ɪn]['aɪðə(r)] [pɔːk] [fæt][ɔː(r)][naɪs] ['drɪpɪŋ] .

Cut	the	potatoes	into	slices	,	and	fry	in	either	pork	fat	or	nice	drippings	.
切	这	土豆	进入	切片	,	和	炒	在	任何一个	猪肉	胖的	或者	好的	滴落物	.

将土豆切成片，用猪油或上好的肉汁煎炸。

[hæv; həv][dʒʌst][fæt] [ɪ'nʌf] [ɪn][ðə; ði][pæn][tuː; tə] [prɪ'vent] [ðeə(r)] ['stɪkɪŋ] , [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] [wɪð]

Have	just	fat	enough	in	the	pan	to	prevent	their	sticking	,	and	sprinkle	with
有	只是	胖的	足够的	在	这	平底锅	到	防止	他们的	粘性	,	和	撒	和

[sɔːlt] [waɪl] ['kʊkɪŋ] .

salt	while	cooking	.
盐	尽管	烹饪	.

锅里放适量的油，防止粘锅，烹饪时撒上盐。

[wen] [ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [braʊn] , [teɪk] [ðem; ðəm][ʌp][ænd; ənd][pʊt][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɔː(r)][fæt] ,

When	these	are	brown	,	take	them	up	and	put	in	a	little	more	fat	,
什么时候	这些	是	棕色的	,	拿	他们	向上	和	放	在	一个	小的	更多的	胖的	,

当它们变成棕色时，把它们盛出来，再加一点油。

[ænd; ənd][fraɪ][æz; əz][bɪ'fɔː(r)] .

and	fry	as	before	.
和	炒	作为	前	.

然后像以前一样煎炸。

[pə'teɪtəʊz] [wɔːm] [wɪð] [pɔːk] .

Potatoes	warmed	with	Pork	.
土豆	温暖	和	猪肉	.

土豆配猪肉。

[kʌt] [ə'baʊt] [eɪt] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [pɔːk] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [-]

Cut	about	eight	slices	of	pork	into	pieces	[	52	]
切	关于	八	切片	的	猪肉	进入	件	[	-	]

将大约八片猪肉切成小块[52]

[ə'baʊt][hɑːf][æn; ən] [ɪntʃ] [skweə(r)] , [ænd; ənd][fraɪ][ə; eɪ][naɪs] [braʊn] .

about	half	an	inch	square	,	and	fry	a	nice	brown	.
关于	一半	一个	英寸	正方形	,	和	炒	一个	好的	棕色的	.

切成约半英寸见方的小块，煎至漂亮的棕色。

[hæv; həv] ['redi] [wʌn]['dʌz(ə)n][kəʊld][pə'teɪtəʊz] [kʌt] ['ɪntuː]['slaɪsɪz] ,

Have	ready	one	dozen	cold	potatoes	cut	into	slices	,
有	准备好	一	打	寒冷的	土豆	切	进入	切片	,

准备一打切片的冷土豆，

[ænd; ənd] [tɜːn] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ðiː][pæn] [wɪð] [ðə; ðiː][fraɪd] [pɔːk] ,

and	turn	them	into	the	pan	with	the	fried	pork	,
和	转动	他们	进入	这	平底锅	和	这	油煎	猪肉	,

然后把它们倒入煎好的猪肉锅里，

[ænd; ənd] [dredʒ] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] ,

and	dredge	in	a	little	salt	and	pepper	,
和	疏通	在	一个	小的	盐	和	胡椒	,

再裹上少许盐和胡椒粉，

[ðen] [stɜː(r)][ænd; ənd][kʌt][ðem; ðəm]['ɪntuː][smɔːl] ['piːsɪz] [wɪð] [ðə; ðiː] [naɪf] .

then	stir	and	cut	them	into	small	pieces	with	the	knife	.
然后	搅拌	和	切	他们	进入	小的	件	和	这	刀	.

然后搅拌，用刀切成小块。

[wen] [ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] , [sɜːv] .

When	a	light	brown	,	serve	.
什么时候	一个	光	棕色的	,	服务	.

煎至浅棕色即可食用。

[pə'teɪtəʊz] [wɔːm] [ɪn]['greɪvi] .

Potatoes	warmed	in	Gravy	.
土豆	温暖	在	肉汁	.

土豆用肉汁加热。

[slaɪs][kəʊld][pə'teɪtəʊz][æz; əz][fɔː(r); fə(r)] ['fraɪɪŋ] , [ænd; ənd] [tɜːn] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ðiː] ['fraɪɪŋ] - [pæn] ,

Slice	cold	potatoes	as	for	frying	,	and	turn	them	into	the	frying	-	pan	,
片	寒冷的	土豆	作为	为了	煎炸	,	和	转动	他们	进入	这	煎炸	-	平底锅	,

将冷土豆切成适合煎炸的片，然后放入煎锅中。

[ænd; ənd][tuː; tə][ə; eɪ]['dʌz(ə)n][pə'teɪtəʊz][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][kəʊld]['greɪvi] .

and	to	a	dozen	potatoes	add	a	pint	of	cold	gravy	.
和	到	一个	打	土豆	添加	一个	品脱	的	寒冷的	肉汁	.

在十二个土豆里加入一品脱冷肉汁。

['siːz(ə)n] [wɪð] ['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][stɜː(r)] , [ænd; ənd][kʌt] [wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] ,

Season	with	pepper	and	salt	,	and	stir	,	and	cut	with	a	knife	,
季节	和	胡椒	和	盐	,	和	搅拌	,	和	切	和	一个	刀	,

用胡椒粉和盐调味，搅拌均匀，然后用刀切碎。

[ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][hɒt][ænd; ənd][ɪn][smɔːl] ['piːsɪz] .

until	they	are	hot	and	in	small	pieces	.
直到	他们	是	热的	和	在	小的	件	.

直到它们变热并变成小块。

['frɪkəsiː] [ɒv; əv][pə'teɪtəʊz] .

Fricassee	of	Potatoes	.
炖菜	的	土豆	.

土豆炖菜。

[kʌt] [kəʊld] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz]['ɪntuː] [smɔːl] [sk'weəz] , [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ]['beɪs(ə)n] [wɪð] [mɪlk] ,

Cut	cold	boiled	potatoes	into	small	squares	,	and	put	them	in	a	basin	with	milk	,
切	寒冷的	煮沸	土豆	进入	小的	正方形	,	和	放	他们	在	一个	盆地	和	牛奶	,

将冷却的煮熟土豆切成小方块，放入装有牛奶的盆中。

['pepə(r)] , [ænd; ənd][sɔːlt] , [ə'laʊɪŋ] [hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk][tuː; tə][ə; eɪ]['dʌz(ə)n][pə'teɪtəʊz] .

pepper	,	and	salt	,	allowing	half	a	pint	of	milk	to	a	dozen	potatoes	.
胡椒	,	和	盐	,	允许	一半	一个	品脱	的	牛奶	到	一个	打	土豆	.

胡椒粉和盐，每十二个土豆配半品脱牛奶。

[set][ðə; ði]['beɪs(ə)n][ˈɪntuː][əˈnʌðə(r)][ɒv; əv][hɒt]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] ['kɒmz] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] ,

Set	the	basin	into	another	of	hot	water	,	and	when	it	comes	to	a	boil	,
放	这	盆地	进入	其他	的	热的	水	,	和	什么时候	它	来	到	一个	熬	,

将盆放入另一杯热水中，待水沸腾后，

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [ænd; ənd][set][ɒn][ðə; ði][steɪv] , [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][bɔɪl]

add	a	tablespoonful	of	butter	,	and	set	on	the	stove	,	and	let	it	boil
添加	一个	一汤匙	的	黄油	,	和	放	在	这	火炉	,	和	让	它	熬

[ʌp][wʌns] ,

up	once	,
向上	一次	,

加入一汤匙黄油，放在炉子上，煮沸一次。

[ðen] [sɜːv] . [-]

then	serve	.	[	53	]
然后	服务	.	[	-	]

然后上菜。[53]

[bɔɪld] [swiːt] [pəˈteɪtəʊz] .

Boiled	Sweet	Potatoes	.
煮沸	甜的	土豆	.

水煮红薯。

[wɒʃ] [ænd; ənd][bɔɪl] , [wɪð] [ðə; ði][skɪnz][ɒn] , ['fɔːti] - [faɪv] ['mɪnɪts] .

Wash	and	boil	,	with	the	skins	on	,	forty	-	five	minutes	.
洗	和	熬	,	和	这	皮肤	在	,	四十	-	五	分钟	.

洗净后连皮煮45分钟。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [mʌtʃ] ['betə(r)] [beɪkt] [ðæn; ðən] [bɔɪld] , [ænd; ənd][ai] [wʊd] [kʊk] [ðem; ðəm][səʊ]

They	are	much	better	baked	than	boiled	,	and	I	would	cook	them	so
他们	是	很多	更好的	烘焙	比	煮沸	,	和	我	会	厨师	他们	所以

['dʒen(ə)rəli] .

generally	.
一般来说	.

它们烤着吃比煮着吃好吃得多，我通常会选择烤着吃。

[beɪkt] [swiːt] [pəˈteɪtəʊz] .

Baked	Sweet	Potatoes	.
烘焙	甜的	土豆	.

烤红薯。

[wɒʃ] [ænd; ənd][waɪp][draɪ] , [ænd; ənd] [beɪk] [wʌn]['aʊə(r)] .

Wash	and	wipe	dry	,	and	bake	one	hour	.
洗	和	擦拭	干燥	,	和	烤	一	小时	.

洗净擦干，烘烤一小时。

[duː; də][nɒt] [kʊk] [skwɒʃ] [wen] [juː; jʊ][hæv; həv] [swiːt] [pəˈteɪtəʊz] .

Do	not	cook	squash	when	you	have	sweet	potatoes	.
做	不是	厨师	壁球	什么时候	你	有	甜的	土豆	.

家里有红薯的时候就不要再煮南瓜了。

[bɔɪld] ['ʌnjənz] .

Boiled	Onions	.
煮沸	洋葱	.

煮洋葱。

[wen] [njuː][ænd; ənd]['tendə(r)] , [ðeɪ] [wɪl] [bɔɪl][ɪn][wʌn]['aʊə(r)] ; [bʌt; bət]['ɑːftə(r)][ðə; ði] [mʌnθ] [ɒv; əv]

When	new	and	tender	,	they	will	boil	in	one	hour	;	but	after	the	month	of
什么时候	新的	和	投标	,	他们	将要	熬	在	一	小时	;	但	后	这	月	的

[ɒkˈtəʊbə(r)] ,

October	,
十月	,

新鲜嫩的时候，煮一个小时就能煮熟；但十月份之后，

[ðeɪ] [wɪl] [rɪ'kwaɪə(r)] [tuː] ['aʊəz] .
they will require two hours .
他们 将要 要求 二 小时 .

他们需要两个小时。

[pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] ['wɔːtə(r)] [bɪ'fɔː(r)] ['piːlɪŋ] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [ðeɪ] [wɪl] [nɒt] [ə'fekt] [ðə; ðɪ] [aɪz] .
Put them into water before peeling them , and they will not affect the eyes .
放 他们 进入 水 前 剥落 他们 , 和 他们 将要 不是 影响 这 眼睛 .

剥皮前先将它们放入水中浸泡，就不会伤到眼睛。

[piːl] [ɒf] [ɔːl] [ðə; ðɪ] [dɑːk] [skɪn] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [hɒt] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [æz; əz] [daɪ'rɛktɪd] .
Peel off all the dark skin , and put them in hot water , and boil as directed .
果皮 离开 全部 这 黑暗的 皮肤 , 和 放 他们 在 热的 水 , 和 熬 作为 指导 .

剥去所有深色外皮，放入热水中，按照说明煮沸。

[ɪf] [juː; jʊ] [hæv; həv] [mɪlk] ['plenti] , [hɑːf] [æn; ən] ['aʊə(r)] [bɪ'fɔː(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [dʌn] ,
If you have milk plenty , half an hour before they are done ,
如果 你 有 牛奶 很多 , 一半 一个 小时 前 他们 是 完毕 ,

如果你牛奶充足，可以在他们吃完前半小时喂他们。

[tɜːn] [ə; eɪ] [kwɔːt] ['ɪntuː] [ðə; ðɪ] ['wɔːtə(r)] [ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['bɔɪlɪŋ] .
turn a quart into the water in which they are boiling .
转动 一个 夸脱 进入 这 水 在 哪个 他们 是 沸腾 .

将一夸脱液体倒入正在煮沸的水中。

[ðɪs] [meɪks] [ðem; ðəm] [waɪt] , [ænd; ənd] [ɪz] [sed] [tuː; tə] [prɪ'vent] [ɪn] [ə; eɪ] ['meʒə(r)] , [ðə; ðɪ] [ˌdɪsə'griːəb(ə)l] ['əʊdə(r)] [-]
This makes them white , and is said to prevent in a measure , the disagreeable odor [54]
这 制作 他们 白色的 , 和 是 说 到 防止 在 一个 措施 , 这 令人不快的 气味 [-]

这使得它们变白，据说还能在一定程度上防止产生令人不快的气味[54]。

[wɪtʃ] ['ɔːlweɪz] [f'ɒləʊz] [ðeə(r)] ['biːɪŋ] ['iːt(ə)n] .
which always follows their being eaten .
哪个 总是 跟随 他们的 存在 吃 .

这总是发生在它们被吃掉之后。

[bɔɪl] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] ['pɔːsəlɪn] ['ket(ə)l] .
Boil them in a porcelain kettle .
熬 他们 在 一个 瓷 壶 .

用瓷壶煮沸。

[dɪʃ] [ðem; ðəm] [həʊl] , [ænd; ənd] ['siːz(ə)n] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['pepə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] .
Dish them whole , and season with a little pepper , salt , and butter .
盘子 他们 所有的 , 和 季节 和 一个 小的 胡椒 , 盐 , 和 黄油 .

将它们整个盛入盘中，并用少许胡椒粉、盐和黄油调味。

[fraɪd] ['ʌnjənz] .
Fried Onions .
油煎 洋葱 .

炸洋葱。

[piːl] [ænd; ənd] [slaɪs] [θɪn] [ten] [gʊd] - [saɪzd] ['ʌnjənz] ,
Peel and slice thin ten good - sized onions ,
果皮 和 片 薄的 十 好的 - 尺寸 洋葱 ,

将十个大小适中的洋葱去皮切成薄片，

[ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ]['fraɪɪŋ] - [pæn] [wɪð] [tuː] [ˈspuːnful] [ɒv; əv] ['drɪpɪŋ] .

and	put	them	in	a	frying	-	pan	with	two	spoonfuls	of	drippings	.
和	放	他们	在	一个	煎炸	-	平底锅	和	二	一勺	的	滴落物	.

将它们放入煎锅中，加入两勺油。

[fraɪ] ['θɜːti] ['mɪnɪts] , ['tɜːnɪŋ] ['ɒf(ə)n] .

Fry	thirty	minutes	,	turning	often	.
炒	三十	分钟	,	转弯	经常	.

煎炸三十分钟，期间需经常翻面。

[beɪkt] [skwɒʃ] .

Baked	Squash	.
烘焙	壁球	.

烤南瓜。

[kʌt] [ðə; ðɪ] [skwɒʃ] [ɪn] [tuː] , [teɪk] [aʊt] [ɔːl][ðə; ðɪ] [spɒft] , ['strɪŋi] [pɑːt] ;

Cut	the	squash	in	two	,	take	out	all	the	soft	,	stringy	part	;
切	这	壁球	在	二	,	拿	出去	全部	这	柔软的	,	细丝	部分	;

将南瓜切成两半，取出所有柔软、纤维状的部分；

[ɪf] [juː; jʊ] [niːd] [ðə; ðɪ] [həʊl] [skwɒʃ] [fɔː(r); fə(r)]['dɪnə(r)] , [leɪ] [ðə; ðɪ] [hɑːvz] [tə'geðə(r)] ,

if	you	need	the	whole	squash	for	dinner	,	lay	the	halves	together	,
如果	你	需要	这	所有的	壁球	为了	晚餐	,	躺	这	一半	一起	,

如果晚餐需要整个南瓜，就把两半合在一起。

[ænd; ənd][pʊt][ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] - [pæn] ([ðə; ðɪ][əʊld][wʌn][juː; jʊ][juːz][fɔː(r); fə(r)] ['beɪkɪŋ] [pə'teɪtəʊz][ɪn]) ,

and	put	in	a	baking	-	pan	(	the	old	one	you	use	for	baking	potatoes	in	)	,
和	放	在	一个	烘烤	-	平底锅	(	这	老的	一	你	使用	为了	烘烤	土豆	在	)	,

然后放入烤盘（就是你以前用来烤土豆的那种烤盘），

[ænd; ənd] [beɪk] ['fɔːti] - [faɪv] ['mɪnɪts] .

and	bake	forty	-	five	minutes	.
和	烤	四十	-	五	分钟	.

烘烤四十五分钟。

[wen] [dʌn] , [skreɪp] [ðə; ðɪ] [skwɒʃ] [frɒm; frəm][ðə; ðɪ] [ʃel] , [ænd; ənd] ['siːz(ə)n] , [ænd; ənd] [sɜːv]

When	done	,	scrape	the	squash	from	the	shell	,	and	season	,	and	serve
什么时候	完毕	,	刮	这	壁球	从	这	壳	,	和	季节	,	和	服务

[æz; əz] [bɔɪld] [skwɒʃ] .

as	boiled	squash	.
作为	煮沸	壁球	.

煮熟后，将南瓜肉从壳中刮出来，调味，即可作为煮南瓜食用。

[wen] [juː; jʊ] [kʊk] [bʌt; bət][hɑːf][ə; eɪ] [skwɒʃ] , [leɪ] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ðə; ðɪ][ɪn'saɪd] ['daʊnwəd] .

When	you	cook	but	half	a	squash	,	lay	it	with	the	inside	downward	.
什么时候	你	厨师	但	一半	一个	壁球	,	躺	它	和	这	里面	向下	.

如果只煮半个南瓜，就把南瓜瓤朝下摆放。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ][naɪs] [wei] [tuː; tə] [kʊk] ['wɔːtəri] [skwɒʃ] . [-]

This	is	a	nice	way	to	cook	watery	squash	.	[	55	]
这	是	一个	好的	方式	到	厨师	水状的	壁球	.	[	-	]

这是烹饪水分较多的南瓜的好方法。[55]

[biːts] .

Beets	.
甜菜	.

甜菜根。

[wɒʃ] [kliːn] , [bʌt; bət][duː; də][nɒt] [skreɪp] ; [ɪf] [juː; jʊ][duː; də] [ðeɪ] [wɪl] [lʊk] [waɪt] [wen] [kʊkt] .

Wash	clean	,	but	do	not	scrape	;	if	you	do	they	will	look	white	when	cooked	.
洗	干净的	,	但	做	不是	刮	;	如果	你	做	他们	将要	看	白色的	什么时候	煮熟	.

洗净，但不要刮掉表皮；如果刮掉表皮，煮熟后会变成白色。

[wen] [jʌŋ] [ðeɪ] [wɪl] [kʊk] [ɪn] [tuː] ['aʊəz] ; [bʌt; bət][əʊld][wʌnz] [wɪl] [rɪ'kwaɪə(r)][fɔː(r)][ɔː(r)][faɪv] ['aʊəz]

When	**young**	**they**	**will**	**cook**	**in**	**two**	**hours**	**;**	**but**	**old**	**ones**	**will**	**require**	**four**	**or**	**five**	**hours**
什么时候	年轻的	他们	将要	厨师	在	二	小时	;	但	老的	一个	将要	要求	四	或者	五	小时

.

:

.

幼苗两个小时就能煮熟；但老苗则需要四五个小时。

[wen] [dʌn] , [plʌndʒ] [ðem; ðəm]['ɪntuː][kəʊld]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd][ðə; ði][skɪn] [wɪl] [piːl] [ɒf] ['iːzəli] .

When	**done**	**,**	**plunge**	**them**	**into**	**cold**	**water**	**,**	**and**	**the**	**skin**	**will**	**peel**	**off**	**easily**	**.**
什么时候	完毕	,	暴跌	他们	进入	寒冷的	水	,	和	这	皮肤	将要	果皮	离开	容易地	.

完成后，将它们浸入冷水中，果皮就会很容易剥掉。

[kʌt] [ɪn] [θɪn] ['slaɪsɪz] .

Cut	**in**	**thin**	**slices**	**.**
切	在	薄的	切片	.

切成薄片。

['pɪkld] [biːts] .

Pickled	**Beets**	**.**
腌制	甜菜	.

腌甜菜根。

[kʌt] [ðə; ði] [biːts] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)][left][frɒm; frəm]['dɪnə(r)]['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz] ,

Cut	**the**	**beets**	**that**	**are**	**left**	**from**	**dinner**	**into**	**thin**	**slices**	**,**
切	这	甜菜	那	是	左边	从	晚餐	进入	薄的	切片	,

将晚餐剩下的甜菜根切成薄片，

[ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm][ɪn][æn; ən] ['ɜːθn] ['ves(ə)l] , [ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [kəʊld]['vɪnɪgə(r)] .

and	**lay**	**them**	**in**	**an**	**earthen**	**vessel**	**,**	**and**	**cover**	**with**	**cold**	**vinegar**	**.**
和	躺	他们	在	一个	土	血管	,	和	覆盖	和	寒冷的	醋	.

将它们放入陶罐中，用冷醋覆盖。

[ʃeld] [biːnz] .

Shelled	**Beans**	**.**
带壳	豆子	.

去壳豆子。

[wɒʃ] [ɪn] ['sevrəl] ['wɔːtəz] , [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ]['beɪs(ə)n] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

Wash	**in**	**several**	**waters**	**,**	**and**	**put**	**them**	**in**	**a**	**basin**	**with**	**boiling**	**water**	**.**
洗	在	一些	水	,	和	放	他们	在	一个	盆地	和	沸腾	水	.

用清水洗几遍，然后放入装有沸水的盆中。

[bɔɪl][wʌn]['aʊə(r)] .

Boil	**one**	**hour**	**.**
熬	一	小时	.

煮沸一小时。

[duː; də][nɒt][dreɪn][ðem; ðəm]['veri][draɪ] .

Do	**not**	**drain**	**them**	**very**	**dry**	**.**
做	不是	流走	他们	非常	干燥	.

不要把它们沥干。

['siːz(ə)n] [wɪð] ['bʌtə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] .

Season	**with**	**butter**	**and**	**salt**	**.**
季节	和	黄油	和	盐	.

用黄油和盐调味。

['bɒstən] [beɪkt] [biːnz] .

Boston	**Baked**	**Beans**	**.**
波士顿	烘焙	豆子	.

波士顿烤豆。

[ɪg'zæmɪn] [ænd; ənd] [wɒʃ] [wʌn] [kwɔ:t] [ɒv; əv] [draɪ] [bi:nz] ([ðə; ði] [pi:] [bi:n] [ɪz] [ðə; ði] [best]) , [ænd; ənd]

Examine	and	wash	one	quart	of	dry	beans	(	the	pea	bean	is	the	best	)	,	and
检查	和	洗	一	夸脱	的	干燥	豆子	(	这	豌豆	豆	是	这	最好的	)	,	和

[pʊt] [-]

put	[	56	]
放	[	-	]

检查并清洗一夸脱干豆（豌豆最好），然后放入[56]

[ðem; ðəm]

them
他们

他们

[ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [wɪð] [sɪks] [kwɔ:ts] [ɒv; əv] [kəʊld] ['wɔ:tə(r)] ; [let] [ðem; ðəm] [səʊk] [ɪn] [ðɪs] ['əʊvə(r)] [naɪt] .

in	a	pan	with	six	quarts	of	cold	water	;	let	them	soak	in	this	over	night	.
在	一个	平底锅	和	六	夸脱	的	寒冷的	水	;	让	他们	浸泡	在	这	超过	夜晚	.

将它们放入装有六夸脱冷水的平底锅中；让它们在水中浸泡过夜。

[ɪn] [ðə; ði] ['mɔ:nɪŋ] [wɒʃ] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə'nʌðə(r)] ['wɔ:tə(r)] ,

In	the	morning	wash	them	in	another	water	,
在	这	早晨	洗	他们	在	其他	水	,

早上用另一盆水把它们洗干净。

[ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm] [ɒn] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [wɪð] [sɪks] [kwɔ:ts] [ɒv; əv] [kəʊld] ['wɔ:tə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ]

and	place	them	on	the	fire	with	six	quarts	of	cold	water	and	a
和	地方	他们	在	这	火	和	六	夸脱	的	寒冷的	水	和	一个

[paʊnd] [ɒv; əv] [mɪkst] [sɔ:lt] [pɔ:k] .

pound	of	mixed	salt	pork	.
磅	的	混合	盐	猪肉	.

将它们放在火上，加入六夸脱冷水和一磅混合咸猪肉。

[ɪf] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] [ðə; ði] ['prez(ə)nt] [jɪrz] [bi:nz] , [ðeɪ] [wɪl] [kʊk] [ɪ'nʌf] [ɪn] [hɑ:f] [æn; ən] ['aʊə(r)] ;

If	they	are	the	present	year's	beans	,	they	will	cook	enough	in	half	an	hour	;
如果	他们	是	这	展示	年	豆子	,	他们	将要	厨师	足够的	在	一半	一个	小时	;

如果是今年的豆子，半小时就能煮熟；

[ɪf] ['əʊldə] , [wʌn] ['aʊə(r)] .

if	older	,	one	hour	.
如果	老	,	一	小时	.

如果年龄较大，则需等待一小时。

[dreɪn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [pʊt] [hɑ:f] [ɪn] [ðə; ði] [bi:n] - [pɒt] ; [ðen] [gæʃ] [ðə; ði] [pɔ:k] ,

Drain	them	and	put	half	in	the	bean	-	pot	;	then	gash	the	pork	,
流走	他们	和	放	一半	在	这	豆	-	锅	;	然后	伤口	这	猪肉	,

沥干水分，取一半放入豆锅；然后将猪肉划几刀，

[ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [rɪ'meɪndə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [bi:nz] , [wʌn] ['teɪbl͵spu:nfʊl] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] ,

and	put	in	the	remainder	of	the	beans	,	one	tablespoonful	of	molasses	,
和	放	在	这	余	的	这	豆子	,	一	一汤匙	的	糖蜜	,

[ænd; ənd] [wʌn] [ɒv; əv] [sɔ:lt] ,

and	one	of	salt	,
和	一	的	盐	,

然后加入剩下的豆子、一汤匙糖蜜和一汤匙盐。

[ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] .

and	cover	with	boiling	water	.
和	覆盖	和	沸腾	水	.

然后用沸水浸泡。

[beɪk] [ten] ['aʊəz] .

Bake	ten	hours	.
烤	十	小时	.

烘烤十小时。

[wɒtʃ] [ðem; ðəm] ['keəfəli] , [ænd; ənd][duː; də][nɒt][let][ðem; ðəm] [kʊk] [draɪ] .

Watch	**them**	**carefully**	**,**	**and**	**do**	**not**	**let**	**them**	**cook**	**dry**	**.**
手表	他们	小心	,	和	做	不是	让	他们	厨师	干燥	.

仔细观察，不要让它们煮干。

[en] . [biː] . [æz; əz][ðə; ði]['wɔːtə(r)] [kʊks] [ə'weɪ] , [ˌeɪ diː 'diː][mɔː(r)] .

N	**.**	**B**	**.**	**As**	**the**	**water**	**cooks**	**away**	**,**	**add**	**more**	**.**
N	.	B	.	作为	这	水	厨师	离开	,	添加	更多的	.

注意：随着水的蒸发，请随时添加更多水。

[strɪŋ] [biːnz] .

String	**Beans**	**.**
细绳	豆子	.

四季豆。

[strɪŋ] [ænd; ənd][kʌt]['ɪntuː] ['piːsɪz] [ə'baʊt][æn; ən] [ɪntʃ] [lɒŋ] ; [ðen] [wɒʃ] [ænd; ənd][pʊt]['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ]

String	**and**	**cut**	**into**	**pieces**	**about**	**an**	**inch**	**long**	**;**	**then**	**wash**	**and**	**put**	**into**	**boiling**
细绳	和	切	进入	件	关于	一个	英寸	长的	;	然后	洗	和	放	进入	沸腾

['wɔːtə(r)] ,

water	**,**
水	,

将绳子扎成小段，切成约一英寸长的小段；然后洗净，放入沸水中煮沸。

[ænd; ənd][bɔɪl][wʌn]['aʊə(r)] .

and	**boil**	**one**	**hour**	**.**
和	熬	一	小时	.

煮沸一小时。

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['bʌtə(r)] . [-]

Season	**with**	**salt**	**and**	**butter**	**.**	**[**	**57**	**]**
季节	和	盐	和	黄油	.	[	-	]

用盐和黄油调味。[57]

[griːn] ['piːz] .

Green	**Peas**	**.**
绿色的	豌豆	.

青豆。

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [wen] ['veri] [jʌŋ] [ðeɪ] [wɪl] [kʊk] [ɪn] ['twenti]

Put	**them**	**into**	**boiling**	**water**	**,**	**and**	**when**	**very**	**young**	**they**	**will**	**cook**	**in**	**twenty**
放	他们	进入	沸腾	水	,	和	什么时候	非常	年轻的	他们	将要	厨师	在	二十

['mɪnɪts] ;

minutes	**;**
分钟	;

把它们放入沸水中，如果是幼苗，二十分钟就能煮熟；

[bʌt; bət]['dʒen(ə)rəli] [ðeɪ] [rɪ'kwaɪə(r)] ['θɜːti] .

but	**generally**	**they**	**require**	**thirty**	**.**
但	一般来说	他们	要求	三十	.

但通常他们需要三十个。

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['bʌtə(r)] .

Season	**with**	**salt**	**and**	**butter**	**.**
季节	和	盐	和	黄油	.

用盐和黄油调味。

[bɔɪld] [raɪs] .

Boiled	**Rice**	**.**
煮沸	米	.

白米饭。

[wɒʃ] [ænd; ənd] [pɪk] [ɔːl][ðə; ði] [speks] [frɒm; frəm][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv][raɪs] .

Wash	**and**	**pick**	**all**	**the**	**specks**	**from**	**a**	**cup**	**of**	**rice**	**.**
洗	和	挑选	全部	这	斑点	从	一个	杯子	的	米	.

将一杯米洗净，挑出所有杂质。

[let] [ˌaɪ ˈtiː][stænd][ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] [tuː] ['aʊəz] , [ænd; ənd] [ðen] [pʊt][ˌaɪ ˈtiː][ɪn][ə; eɪ] [diːp] ['ket(ə)l] ,

Let	**it**	**stand**	**in**	**cold**	**water**	**two**	**hours**	**,**	**and**	**then**	**put**	**it**	**in**	**a**	**deep**	**kettle**	**,**
让	它	站立	在	寒冷的	水	二	小时	,	和	然后	放	它	在	一个	深的	壶	,

先在冷水中浸泡两个小时，然后放入深水壶中。

[wɪð] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd][bɔɪl][fɑːst] ['θɜːti] ['mɪnɪts] .

with	**two**	**quarts**	**of**	**water**	**,**	**and**	**boil**	**fast**	**thirty**	**minutes**	**.**
和	二	夸脱	的	水	,	和	熬	快速地	三十	分钟	.

加入两夸脱水，快速煮沸三十分钟。

[wen] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [bɔɪld] ['twenti] ['mɪnɪts] , [θrəʊ] [ɪn][ə; eɪ] [greɪt] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .

When	**it**	**has**	**boiled**	**twenty**	**minutes**	**,**	**throw**	**in**	**a**	**great**	**spoonful**	**of**	**salt**	**.**
什么时候	它	有	煮沸	二十	分钟	,	扔	在	一个	伟大的	一勺	的	盐	.

水煮沸二十分钟后，加入一大勺盐。

[wen] [dʌn] , [tɜːn] ['ɪntuː][ə; eɪ]['kʌləndə(r)] , [ænd; ənd][set][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] .

When	**done**	**,**	**turn**	**into**	**a**	**cullender**	**,**	**and**	**set**	**in**	**the**	**oven**	**a**	**few**	**minutes**	**.**
什么时候	完毕	,	转动	进入	一个	滤器	,	和	放	在	这	烤箱	一个	很少	分钟	.

完成后，将其翻成薄片，放入烤箱烤几分钟。

[wen] ['redi] [tuː; tə] [dɪʃ] , [ʃeɪk] ['laɪtli] [ænd; ənd] [tɜːn] ['ɪntuː][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)l] [dɪʃ] .

When	**ready**	**to**	**dish**	**,**	**shake**	**lightly**	**and**	**turn**	**into**	**the**	**vegetable**	**dish**	**.**
什么时候	准备好	到	盘子	,	摇	轻轻	和	转动	进入	这	蔬菜	盘子	.

准备盛盘时，轻轻摇晃，然后倒入蔬菜盘中。

['nevə(r)][juːz][ə; eɪ] [spuːn] .

Never	**use**	**a**	**spoon**	**.**
绝不	使用	一个	勺子	.

绝对不要用勺子。

[ɪf] [ðiːz] [dəˈrekʃ(ə)nz][ɑː(r); ə(r)] ['fɒləʊd] , [juː; jʊ] [wɪl] [hæv; həv][ə; eɪ] ['hænsəm] [ænd; ənd] ['helθi]

If	**these**	**directions**	**are**	**followed**	**,**	**you**	**will**	**have**	**a**	**handsome**	**and**	**healthy**
如果	这些	方向	是	随后	,	你	将要	有	一个	英俊的	和	健康

['vedʒtəb(ə)l] ,

vegetable	**,**
蔬菜	,

如果按照这些步骤操作，你就能收获美味又健康的蔬菜。

[ænd; ənd] ['evri] ['kɜːn(ə)l] [wɪl] [biː; bi] ['seprət] .

and	**every**	**kernel**	**will**	**be**	**separate**	**.**
和	每一个	核心	将要	是	分离	.

每个内核都是独立的。

[ðə; ði]['wɔːtə(r)][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði][raɪs][hæz; həz] [biːn] [bɔɪld] [meɪks] [ə; eɪ][naɪs] [stɑːtʃ] [fɔː(r); fə(r)] ['kʌləd]

The	**water**	**in**	**which**	**the**	**rice**	**has**	**been**	**boiled**	**makes**	**a**	**nice**	**starch**	**for**	**colored**
这	水	在	哪个	这	米	有	到过	煮沸	制作	一个	好的	淀粉	为了	有色

[kləʊðz] .

clothes	**.**
衣服	.

煮米的水是制作彩色衣物淀粉的好材料。

[ðə; ði] ['sʌðən] [raɪs] [kʊks] [mʌtʃ] ['kwɪkə(r)] [-]

The	**Southern**	**rice**	**cooks**	**much**	**quicker**	**[**	**58**	**]**
这	南方	米	厨师	很多	更快	[	-	]

南方米饭煮熟的速度快得多[58]

[ænd; ənd][ɪz][naɪsə][ðæn; ðən][ðə; ði]['ɪndiən] [raɪs] .

and	is	nicer	than	the	Indian	rice	.
和	是	更漂亮	比	这	印度	米	.

而且比印度大米好吃。

[ɪf] ['pɒsəb(ə)l] , ['ɔ:lweɪz] ['pɜ:tʃəs] [ðə; ði]['fɔ:mə(r)] .

If	possible	,	always	purchase	the	former	.
如果	可能的	,	总是	购买	这	以前的	.

如果可以，尽量购买前者。

[bɔɪld] [raɪs] , [nəʊ] . [ˌtu:'tu:] .

Boiled	Rice	,	No	.	2	.
煮沸	米	,	不	.	2	.

白米饭，2号。

[wɒʃ] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv][raɪs][ænd; ənd][pʊt]['ɪntu:][ə; eɪ][tɪn]['beɪs(ə)n][ɔ:(r)][peɪl] ,

Wash	one	cupful	of	rice	and	put	into	a	tin	basin	or	pail	,
洗	一	一杯	的	米	和	放	进入	一个	锡	盆地	或者	桶	,

淘洗一杯米，放入锡盆或桶中，

[wɪð] [θri:] ['kʌp,ful][ɒv; əv][kəʊld]['wɔ:tə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv][sɔ:lt] , ['kʌvə(r)][ænd; ənd]

with	three	cupfuls	of	cold	water	,	and	a	teaspoonful	of	salt	,	cover	and
和	三	杯	的	寒冷的	水	,	和	一个	一茶匙	的	盐	,	覆盖	和

[set][ɪn][ə'nʌðə(r)]['beɪs(ə)n] ,

set	in	another	basin	,
放	在	其他	盆地	,

加入三杯冷水和一茶匙盐，盖上盖子，放入另一个盆中。

[wɪð] [hɒt]['wɔ:tə(r)] , [pleɪs] [ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ænd; ənd][bɔɪl] ['θɜ:ti] ['mɪnɪts] .

with	hot	water	,	place	on	the	fire	,	and	boil	thirty	minutes	.
和	热的	水	,	地方	在	这	火	,	和	熬	三十	分钟	.

加入热水，放在火上煮30分钟。

[raɪs] [ɪz] ['veri] ['helθi] , [ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][ə; eɪ] ['kɒmən] [dɪʃ] [ɒn][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .

Rice	is	very	healthy	,	and	should	be	a	common	dish	on	the	table	.
米	是	非常	健康	,	和	应该	是	一个	常见的	盘子	在	这	桌子	.

米饭营养丰富，应该成为餐桌上的常见菜肴。

[bɔɪld] [ˌmækə'rəʊni] .

Boiled	Macaroni	.
煮沸	通心粉	.

煮熟的通心粉。

[breɪk] [ʌp][ænd; ənd] [wɒʃ] [ə; eɪ][paɪnt] [bəʊl] [fʊl] [ɒv; əv][ˌmækə'rəʊni] , [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ə; eɪ] ['ʃæləʊ]

Break	up	and	wash	a	pint	bowl	full	of	macaroni	,	and	put	in	a	shallow
休息	向上	和	洗	一个	品脱	碗	满的	的	通心粉	,	和	放	在	一个	浅的

['beɪs(ə)n] ,

basin	,
盆地	,

将一品脱装的通心粉掰碎洗净，放入浅盆中。

[ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [kəʊld]['wɔ:tə(r)] .

and	cover	with	cold	water	.
和	覆盖	和	寒冷的	水	.

然后倒入冷水浸泡。

[set] [ðɪs] ['beɪs(ə)n]['ɪntu:][ə'nʌðə(r)][ɒv; əv] [wɔ:m] ['wɔ:tə(r)] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] ;

Set	this	basin	into	another	of	warm	water	,	and	place	on	the	fire	;
放	这	盆地	进入	其他	的	温暖的	水	,	和	地方	在	这	火	;

将这个盆放入另一个装有温水的盆中，然后放在火上；

['ɑːftə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ;

after	fifteen	minutes	,	add	a	pint	of	milk	,	and	a	teaspoonful	of	salt	;
后	十五	分钟	,	添加	一个	品脱	的	牛奶	,	和	一个	一茶匙	的	盐	;

十五分钟后，加入一品脱牛奶和一茶匙盐；

[let][ˌaɪ 'tiː] [kʊk] [ten] ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [kʊk]

let	it	cook	ten	minutes	longer	,	then	add	a	spoonful	of	butter	,	and	cook
让	它	厨师	十	分钟	更长	,	然后	添加	一个	一勺	的	黄油	,	和	厨师

[faɪv] ['mɪnɪts] [mɔː(r)] ,

five	minutes	more	,
五	分钟	更多的	,

让它再煮十分钟，然后加入一勺黄油，再煮五分钟。

[ænd; ənd] [dɪʃ] .

and	dish	.
和	盘子	.

和菜。

[biː; bi]['keəf(ə)l][nɒt][tuː; tə] [breɪk] [ðə; ði][ˌmækə'rəʊni][ɪn] ['dɪʃɪŋ] .

Be	careful	not	to	break	the	macaroni	in	dishing	.
是	小心	不是	到	休息	这	通心粉	在	盛菜	.

盛面时要小心，不要把通心粉弄断。

[ðə; ði] [bɔɪld] [ˌmækə'rəʊni] [wɪtʃ] [-]

The	boiled	macaroni	which	[	59	]
这	煮沸	通心粉	哪个	[	-	]

煮熟的通心粉[59]

[rɪ'meɪnz] [frɒm; frəm][wʌn]['dɪnə(r)][kæn; kən][biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][nekst] , [baɪ] [prɪ'peərɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn]

remains	from	one	dinner	can	be	used	for	the	next	,	by	preparing	it	in
遗迹	从	一	晚餐	能	是	用过的	为了	这	下一个	,	经过	准备	它	在

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['mænə(r)] :

the	following	manner	:
这	下列的	方式	:

一顿晚餐剩下的食物可以按以下方法处理后用于下一顿晚餐：

['bʌtə(r)][ə; eɪ] ['ʃæləʊ] [dɪʃ] , [ænd; ənd] [tɜːn] [ðə; ði][ˌmækə'rəʊni]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] ; [ðen] [greɪt] ['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː]

Butter	a	shallow	dish	,	and	turn	the	macaroni	into	it	;	then	grate	over	it
黄油	一个	浅的	盘子	,	和	转动	这	通心粉	进入	它	;	然后	格特	超过	它

[əʊld] [tʃiːz] ,

old	cheese	,
老的	奶酪	,

在一个浅盘里抹上黄油，把通心粉倒入盘中；然后在上面磨碎一些陈年奶酪。

[ænd; ənd] [braʊn] .

and	brown	.
和	棕色的	.

棕色。

[bɔɪld] [griːn] [kɔːn] .

Boiled	Green	Corn	.
煮沸	绿色的	玉米	.

煮青玉米。

[bɔɪl] ['twenti] - [faɪv] ['mɪnɪts] , [ɪf] ['veri] [jʌŋ] [ænd; ənd]['tendə(r)] .

Boil	twenty	-	five	minutes	,	if	very	young	and	tender	.
熬	二十	-	五	分钟	,	如果	非常	年轻的	和	投标	.

如果非常嫩，煮25分钟即可。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [grəuz] ['əʊldə][ˌaɪ 'tiː] [rɪ'kwaɪəz] [ə; eɪ][lɒŋgə(r)] [taɪm] .

As	it	grows	older	it	requires	a	longer	time	.
作为	它	生长	老	它	需要	一个	更长	时间	.

随着年龄增长，所需时间也会延长。

[send] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] [ɪn] [ə; eɪ] ['næpkɪn] .

Send	**to**	**the**	**table**	**in**	**a**	**napkin**	**.**
发送	到	这	桌子	在	一个	餐巾	.

用餐巾包好，端到桌上。

[bɔɪld] ['tɜːnɪps] .

Boiled	**Turnips**	**.**
煮沸	萝卜	.

煮萝卜。

[piːl] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] ['slaɪsɪz] .

Peel	**and**	**cut**	**into**	**slices**	**.**
果皮	和	切	进入	切片	.

去皮切片。

[ɪf] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [tuː; tə] [biː; bi] [sɜːvd] [ɪn] ['slaɪsɪz] , [bɔɪl] [wɪð] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] [pɔːk] .

If	**they**	**are**	**to**	**be**	**served**	**in**	**slices**	**,**	**boil**	**with**	**a**	**small**	**piece**	**of**	**pork**	**.**
如果	他们	是	到	是	服务	在	切片	,	熬	和	一个	小的	片	的	猪肉	.

如果要切片食用，可以和一小块猪肉一起煮。

[bɔɪl] [ðə; ði] [pɔːk] [θriː] ['aʊəz] , [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['tɜːnɪps] ; [ɪf] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [ðə; ði] [waɪt] ['tɜːnɪp] ,

Boil	**the**	**pork**	**three**	**hours**	**,**	**and**	**put**	**in**	**the**	**turnips**	**;**	**if**	**they**	**are**	**the**	**white**	**turnip**	**,**
熬	这	猪肉	三	小时	,	和	放	在	这	萝卜	;	如果	他们	是	这	白色的	芜菁	,

将猪肉煮三个小时，然后放入芜菁；如果是白芜菁，

[ðeɪ] [wɪl] [kʊk] [ɪn] ['fɔːti] - [faɪv] ['mɪnɪts] ; [bʌt; bət] [ɪf] [ðə; ði] ['jeləʊ] , [ðeɪ] [wɪl] [rɪ'kwaɪə(r)] [tuː] ['aʊəz] .

they	**will**	**cook**	**in**	**forty**	**-**	**five**	**minutes**	**;**	**but**	**if**	**the**	**yellow**	**,**	**they**	**will**	**require**	**two**	**hours**	**.**
他们	将要	厨师	在	四十	-	五	分钟	;	但	如果	这	黄色的	,	他们	将要	要求	二	小时	.

:

.

它们四十五分钟就能煮熟；但如果是黄色的，则需要两个小时。

[sɜːv] [ɪn] ['slaɪsɪz] [wɪ'ðaʊt] ['eni] ['siːzənɪŋ] [ɪk'sept] [wɒt] [ðeɪ] [get] [baɪ] ['biːɪŋ] [bɔɪld] [wɪð] [ðə; ði] [pɔːk] . [-]

Serve	**in**	**slices**	**without**	**any**	**seasoning**	**except**	**what**	**they**	**get**	**by**	**being**	**boiled**	**with**	**the**	**pork**
服务	在	切片	没有	任何	调料	除了	什么	他们	得到	经过	存在	煮沸	和	这	猪肉

. [60]

. [-]

切片食用，除了与猪肉一起煮时所吸收的调味料外，无需其他调味料。[60]

[stjuːd] [tə'mɑːtəʊz] .

Stewed	**Tomatoes**	**.**
炖	西红柿	.

炖番茄。

[pɔː(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ['əʊvə(r)] [hɑːf] [ə; eɪ] [pek] [ɒv; əv] [raɪp] [tə'mɑːtəʊz] .

Pour	**boiling**	**water**	**over**	**half**	**a**	**peck**	**of**	**ripe**	**tomatoes**	**.**
倒	沸腾	水	超过	一半	一个	啄	的	成熟	西红柿	.

将沸水浇在半斗（约1.2升）成熟的西红柿上。

[let] [ðem; ðəm] [stænd] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] [faɪv] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [ðen] [piːl] [ɒf] [ðə; ði] [skɪnz] ;

Let	**them**	**stand**	**in**	**it**	**five**	**minutes**	**,**	**and**	**then**	**peel**	**off**	**the**	**skins**	**;**
让	他们	站立	在	它	五	分钟	,	和	然后	果皮	离开	这	皮肤	;

让它们在里面浸泡五分钟，然后剥掉皮；

[kʌt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] ['slaɪsɪz] , [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [stjuː] - [pæn] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] ,

cut	**them**	**into**	**slices**	**,**	**and**	**put**	**in**	**a**	**stew**	**-**	**pan**	**with**	**a**	**little**	**salt**	**,**
切	他们	进入	切片	,	和	放	在	一个	炖	-	平底锅	和	一个	小的	盐	,

将它们切成片，放入炖锅中，加少许盐。

['pepə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .

pepper	**,**	**and**	**a**	**spoonful**	**of**	**sugar**	**.**
胡椒	,	和	一个	一勺	的	糖	.

胡椒粉，以及一勺糖。

['sɪmə(r)] [tuː] ['aʊəz] , ['stɜːrɪŋ] ['ɒf(ə)n][tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːnɪŋ] .

Simmer	**two**	**hours**	**,**	**stirring**	**often**	**to**	**prevent**	**burning**	**.**
煨	二	小时	,	搅拌	经常	到	防止	燃烧	.

小火慢炖两小时，期间需经常搅拌以防烧焦。

[tuː] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔː(r)] ['dɪʃɪŋ] [stɜː(r)][ɪn][wʌn] ['teɪbl̩spuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] .

Two	**minutes**	**before**	**dishing**	**stir**	**in**	**one**	**tablespoonful**	**of**	**butter**	**.**
二	分钟	前	盛菜	搅拌	在	一	一汤匙	的	黄油	.

出锅前两分钟加入一汤匙黄油搅拌均匀。

[kænd] [tə'mɑːtəʊz][ɑː(r); ə(r)] [kʊkt] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] ,

Canned	**tomatoes**	**are**	**cooked**	**in**	**the**	**same**	**manner**	**,**
罐装	西红柿	是	煮熟	在	这	相同的	方式	,

罐装番茄的烹饪方法相同。

[bʌt; bət][duː; də][nɒt][rɪ'kwaɪə(r)][mɔː(r)][ðæn; ðən][hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)][tuː; tə] [stjuː] .

but	**do**	**not**	**require**	**more**	**than**	**half**	**an**	**hour**	**to**	**stew**	**.**
但	做	不是	要求	更多的	比	一半	一个	小时	到	炖	.

但炖煮时间不会超过半小时。

[slaɪst] [tə'mɑːtəʊz] .

Sliced	**Tomatoes**	**.**
切片	西红柿	.

切片番茄。

[pɔː(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [ðen] [piːl] [ænd; ənd][slaɪs] [θɪn] ; [leɪ] [ðem; ðəm][ɒn] [smɔːl] ['plætəz] ,

Pour	**boiling**	**water**	**over**	**them**	**,**	**and**	**then**	**peel**	**and**	**slice**	**thin**	**;**	**lay**	**them**	**on**	**small**	**platters**	**,**
倒	沸腾	水	超过	他们	,	和	然后	果皮	和	片	薄的	;	躺	他们	在	小的	拼盘	,

将沸水浇在它们身上，然后去皮切成薄片；将它们摆放在小盘子上。

[ænd; ənd] [sɜːv] .

and	**serve**	**.**
和	服务	.

上菜。

[let] [iːtʃ] ['pɜːs(ə)n]['siːz(ə)n][tuː; tə][hɪz; ɪz] [əʊn] [teɪst] .

Let	**each**	**person**	**season**	**to**	**his**	**own**	**taste**	**.**
让	每个	人	季节	到	他的	自己的	品尝	.

让每个人根据自己的口味调味。

[beɪkt] [tə'mɑːtəʊz] .

Baked	**Tomatoes**	**.**
烘焙	西红柿	.

烤番茄。

[skɔːld][ænd; ənd] [piːl] [æz; əz][daɪ'rɛktɪd] ; [hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ] [dɪʃ] , ['ɪntuː] [wɪtʃ] [leɪ] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv] [tə'mɑːtəʊz] ([həʊl]) ,

Scald	**and**	**peel**	**as**	**directed**	**;**	**have**	**ready**	**a**	**dish**	**,**	**into**	**which**	**lay**	**a**	**layer**	**of**	**tomatoes**	**(**	**whole**	**)**	**,**
烫伤	和	果皮	作为	指导	;	有	准备好	一个	盘子	,	进入	哪个	躺	一个	层	的	西红柿	(	所有的	)	,

按照说明将番茄焯水去皮；准备一个盘子，在盘子里铺一层整颗番茄，

[ðen] ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [sɔ:lt] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd]['krækə(r)] [krʌmz] ; [ðen] [ə'nʌðə(r)]['leɪə(r)] [-]

then	sprinkle	with	salt	,	pepper	,	and	cracker	crumbs	;	then	another	layer	[	61	]
然后	撒	和	盐	,	胡椒	,	和	饼干	面包屑	;	然后	其他	层	[	-	]

然后撒上盐、胡椒粉和饼干碎；再铺一层[61]

[ɒv; əv][tə'mɑ:təʊz] , [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] [ə'gen] [wɪð] [sɔ:lt][ænd; ənd]['pepə(r)] .

of	tomatoes	,	and	sprinkle	again	with	salt	and	pepper	.
的	西红柿	,	和	撒	再次	和	盐	和	胡椒	.

加入西红柿，再撒上盐和胡椒粉。

[kʌt] [ə; eɪ] ['spu:nfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)]['ɪntu:] [smɔ:l] ['pi:sɪz] [ænd; ənd] [leɪ] [ɒn][ðə; ði][tə'mɑ:təʊz] ,

Cut	a	spoonful	of	butter	into	small	pieces	and	lay	on	the	tomatoes	,
切	一个	一勺	的	黄油	进入	小的	件	和	躺	在	这	西红柿	,

取一勺黄油切成小块，放在番茄上。

[ænd; ənd] [ðen] ['kʌvə(r)] [wɪð] ['krækə(r)] [krʌmz] .

and	then	cover	with	cracker	crumbs	.
和	然后	覆盖	和	饼干	面包屑	.

然后在上面撒上饼干碎。

[beɪk] ['θɜ:ti] ['mɪnɪts] .

Bake	thirty	minutes	.
烤	三十	分钟	.

烘烤三十分钟。

[mɒk] [bɪsk] [su:p] . — ['veri] [naɪs] .

Mock	Bisque	Soup	.	—	Very	nice	.
嘲笑	浓汤	汤	.	—	非常	好的	.

仿龙虾浓汤——非常好。

[stju:] [wʌn][kæn; kən][ɒv; əv][tə'mɑ:təʊz] ([wʌn] [kwɔ:t] [kæn; kən]) .

Stew	one	can	of	tomatoes	(	one	quart	can	)	.
炖	一	能	的	西红柿	(	一	夸脱	能	)	.

炖一罐番茄（一夸脱装）。

[waɪl] [ðə; ði][tə'mɑ:təʊz][ɑ:(r); ə(r)] ['stju:ɪŋ] , [pʊt] [θri:] [paɪnts][ɒv; əv][mɪlk][ɒn][tu:; tə][bɔɪl] ,

While	the	tomatoes	are	stewing	,	put	three	pints	of	milk	on	to	boil	,
尽管	这	西红柿	是	炖	,	放	三	品脱	的	牛奶	在	到	熬	,

在炖番茄的同时，将三品脱牛奶烧开。

['setɪŋ] [ðə; ði]['beɪs(ə)n][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði][mɪlk][ɪz]['ɪntu:][ə'nʌðə(r)][ɒv; əv][hɒt]['wɔ:tə(r)] .

setting	the	basin	in	which	the	milk	is	into	another	of	hot	water	.
环境	这	盆地	在	哪个	这	牛奶	是	进入	其他	的	热的	水	.

将盛有牛奶的盆放入另一个盛有热水的盆中。

[wen] [ðə; ði][mɪlk] ['kɒmz] [tu:; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , [stɜ:(r)][ɪn][ə; eɪ] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ,

When	the	milk	comes	to	a	boil	,	stir	in	a	tablespoonful	of	flour	,
什么时候	这	牛奶	来	到	一个	熬	,	搅拌	在	一个	一汤匙	的	面粉	,

牛奶煮沸后，加入一汤匙面粉搅拌均匀。

[wɪtʃ] [hæz; həz] [bi:n] ['θʌrəli] [mɪkst] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][kəʊld][mɪlk] .

which	has	been	thoroughly	mixed	with	a	little	cold	milk	.
哪个	有	到过	彻底	混合	和	一个	小的	寒冷的	牛奶	.

并已与少量冷牛奶充分混合。

[let] [ðɪs] [bɔɪl] [ten] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ di: 'di:]['bʌtə(r)][ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][æn; ən] [eg] ,

Let	this	boil	ten	minutes	,	and	then	add	butter	the	size	of	an	egg	,
让	这	熬	十	分钟	,	和	然后	添加	黄油	这	尺寸	的	一个	蛋	,

让它煮沸十分钟，然后加入鸡蛋大小的黄油。

[sɔ:lt][ænd; ənd]['pepə(r)][tu:; tə] [teɪst] .

salt	and	pepper	to	taste	.
盐	和	胡椒	到	品尝	.

根据个人口味加入盐和胡椒粉。

[ðə; ði][təˈmɑːtəʊz] , [wɪtʃ] [wɜː(r); wə(r)][pʊt][ɒn][æt; ət][ðə; ði] [seɪm] [taɪm] [wɪð] [ðə; ði][mɪlk] ,

The	tomatoes	,	which	were	put	on	at	the	same	time	with	the	milk	,
这	西红柿	,	哪个	是	放	在	在	这	相同的	时间	和	这	牛奶	,

西红柿和牛奶同时放入锅中，

[ɑː(r); ə(r)] [naʊ] [ˈredi] [tuː; tə] [streɪn] [ˈɪntuː][ðə; ði][ˈmɪkstʃə(r)] .

are	now	ready	to	strain	into	the	mixture	.
是	现在	准备好	到	拉紧	进入	这	混合物	.

现在可以将它们过滤到混合物中了。

[dʒʌst][bɪˈfɔː(r)] [ˈstreɪnɪŋ] , [stɜː(r)][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv][ˌsæləˈreɪtəs][ˈɪntuː][ðə; ði][təˈmɑːtəʊz][tuː; tə] [rɪˈmuːv]

Just	before	straining	,	stir	a	pinch	of	saleratus	into	the	tomatoes	to	remove
只是	前	紧张	,	搅拌	一个	捏	的	萨勒拉图斯	进入	这	西红柿	到	消除

[ðə; ði][əˈsɪdəti] .

the	acidity	.
这	酸度	.

在过滤之前，往番茄里加一小撮盐酸菌，以去除酸味。

[sɜːv] [ɪˈmiːdiətli] . [-]

Serve	immediately	.	[	62	]
服务	立即地	.	[	-	]

立即食用。[62]

[bred] .

BREAD	.
面包	.

面包。

[kɔːn] [ˈdɒdʒəz] .

Corn	Dodgers	.
玉米	道奇队	.

玉米饼干。

[teɪk] [θriː] [ˈtiːkʌp] [ɒv; əv][ˈɪndiən] [miːl] , [wʌn] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [wʌn] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]

Take	three	teacups	of	Indian	meal	,	one	teaspoonful	of	salt	,	one	tablespoonful	of
拿	三	茶杯	的	印度	一顿饭	,	一	一茶匙	的	盐	,	一	一汤匙	的

[ˈʃʊgə(r)] ,

sugar	,
糖	,

取三杯印度玉米粉，一茶匙盐，一汤匙糖，

[ænd; ənd][pɔː(r)][ɒn] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] [ɪˈnʌf] [tuː; tə][wet][ˌaɪ ˈtiː] , [ˈnɪəli] [wʌn] [kwɔːt] ; [ðen] [meɪk] [ˈɪntuː]

and	pour	on	boiling	water	enough	to	wet	it	,	nearly	one	quart	;	then	make	into
和	倒	在	沸腾	水	足够的	到	湿的	它	,	几乎	一	夸脱	;	然后	制作	进入

[smɔːl] ,

small	,
小的	,

倒入沸水，水量以刚好浸湿面团为宜，大约一夸脱；然后做成小块，

[flæt] [keɪks] [əˈbaʊt][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] , [ænd; ənd][fraɪ][ɪn] [ˈbɔɪlɪŋ] [fæt][ʌnˈtɪl] [braʊn] .

flat	cakes	about	an	inch	thick	,	and	fry	in	boiling	fat	until	brown	.
平坦的	蛋糕	关于	一个	英寸	厚的	,	和	炒	在	沸腾	胖的	直到	棕色的	.

将面饼做成约一英寸厚的扁平状，放入沸腾的油脂中煎至棕色。

[ðeɪ] [wɪl] [fraɪ][ɪn] [ˌfɪfˈtiːn] [ɔː(r)] [ˈtwenti] [ˈmɪnɪts] .

They	will	fry	in	fifteen	or	twenty	minutes	.
他们	将要	炒	在	十五	或者	二十	分钟	.

它们煎熟需要十五到二十分钟。

[tuː; tə][biː; bi][ˈiːt(ə)n] [ˈveri] [hɒt] .

To	be	eaten	very	hot	.
到	是	吃	非常	热的	.

趁热食用。

[beɪkt] [kɔːn] [keɪk] .
Baked **Corn** **Cake** **.**
烘焙 玉米 蛋糕 .

烤玉米饼。

[θriː] [ˈtiːkʌp] [ɒv; əv][ˈɪndiən] [miːl] , [wʌn] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [wʌn] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][ˈʃʊgə(r)]
Three **teacups** **of** **Indian** **meal** **,** **one** **teaspoonful** **of** **salt** **,** **one** **tablespoonful** **of** **sugar**
三 茶杯 的 印度 一顿饭 , 一 一茶匙 的 盐 , 一 一汤匙 的 糖
,
,
,

三茶杯印度玉米粉，一茶匙盐，一汤匙糖，

[wʌn][ɒv; əv][ˈbʌtə(r)] ; [wet] [ðɪs] [wɪð] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [ðen] [biːt] [ɪn][wʌn] [eg] .
one **of** **butter** **;** **wet** **this** **with** **boiling** **water** **,** **and** **then** **beat** **in** **one** **egg** **.**
一 的 黄油 ; 湿的 这 和 沸腾 水 , 和 然后 打 在 一 蛋 .

取一小块黄油；用沸水润湿，然后打入一个鸡蛋。

[spred] [hɑːf][æn; ən] [ɪntʃ] [diːp] [ɒn] [ˈbʌtəd] [tɪn] [ʃiːts] , [ænd; ənd] [beɪk] [braʊn] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk]
Spread **half** **an** **inch** **deep** **on** **buttered** **tin** **sheets** **,** **and** **bake** **brown** **in** **a** **quick**
传播 一半 一个 英寸 深的 在 涂黄油的 锡 纸张 , 和 烤 棕色的 在 一个 快的
[ˈʌv(ə)n] .
oven **.**
烤箱 .

在涂了黄油的烤盘上铺上半英寸厚的面糊，放入烤箱快速烤至棕色。

[ðɪs] [ɪz] [dɪˈlɪʃəs] .
This **is** **delicious** **.**
这 是 可口的 .

真好吃。

[əʊt] - [miːl] .
Oat **-** **meal** **.**
燕麦 - 一顿饭 .

麦片。

[ˈəʊtmiːl] , [ˈɪndiən] [miːl] , [ænd; ənd] [ˈhɒmɪni] [ɔːl][rɪˈkwaɪə(r)] [-]
Oatmeal **,** **Indian** **meal** **,** **and** **hominy** **all** **require** **[** **63** **]**
麦片 , 印度 一顿饭 , 和 玉米粥 全部 要求 [-]

燕麦片、印度玉米粉和玉米粥都需要[63]

[tuː] [θɪŋz] [tuː; tə] [meɪk] [ðem; ðəm] [ˈpɜːfɪkt] ; [ðæt] [ɪz] , [ˈplenti] [ɒv; əv][ˈwɔːtə(r)] [wen] [fɜːst] [pʊt] [ɒn]
two **things** **to** **make** **them** **perfect** **;** **that** **is** **,** **plenty** **of** **water** **when** **first** **put** **on**
二 事物 到 制作 他们 完美的 ; 那 是 , 很多 的 水 什么时候第一的 放 在
[tuː; tə][bɔɪl] ,
to **boil** **,**
到 熬 ,

要煮出完美的口感，有两个关键点：一是第一次烧开时要加足量的水；

[ænd; ənd][ə; eɪ] [lɒŋ] [taɪm][tuː; tə][bɔɪl] .
and **a** **long** **time** **to** **boil** **.**
和 一个 长的 时间 到 熬 .

需要很长时间才能煮沸。

[hæv; həv][əˈbaʊt] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)][ɪn][ə; eɪ] [lɑːdʒ] [ˈstjuːpæn] ,
Have **about** **two** **quarts** **of** **boiling** **water** **in** **a** **large** **stewpan** **,**
有 关于 二 夸脱 的 沸腾 水 在 一个 大的 炖锅 ,

在一个大炖锅里倒入大约两夸脱沸水，

[ænd; ənd]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][stɜː(r)][wʌn][kʌp][ɒv; əv] ['əʊtmiːl] , [wɪtʃ] [juː; jʊ][hæv; həv] [ɔːl'redi] [wet] [wɪð] [kəʊld]
and **into** **it** **stir** **one** **cup** **of** **oatmeal** **,** **which** **you** **have** **already** **wet** **with** **cold**
和 进入 它 搅拌 一 杯子 的 麦片 , 哪个 你 有 已经 湿的 和 寒冷的
['wɔːtə(r)] ;
water **;**
水 ;

将一杯用冷水泡软的燕麦片拌入其中；

[bɔɪl] [ðɪs] [æn; ən]['aʊə(r)] , ['stɜːrɪŋ] ['ɒf(ə)n] , [ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][hɑːf][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ,
boil **this** **an** **hour** **,** **stirring** **often** **,** **and** **then** **add** **half** **a** **spoonful** **of** **salt** **,**
熬 这 一个 小时 , 搅拌 经常 , 和 然后 添加 一半 一个 一勺 的 盐 ,

将此混合物煮沸一小时，期间需经常搅拌，然后加入半勺盐。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [æn; ən]['aʊə(r)][lɒŋgə(r)] .
and **boil** **an** **hour** **longer** **.**
和 熬 一个 小时 更长 .

再煮一个小时。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd] [get] [tuː] [stɪf] , [ˌeɪ diː 'diː][mɔː(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ; [ɔː(r)] , [ɪf] [tuː] [θɪn] ,
If **it** **should** **get** **too** **stiff** **,** **add** **more** **boiling** **water** **;** **or** **,** **if** **too** **thin** **,**
如果 它 应该 得到 也 僵硬的 , 添加 更多的 沸腾 水 ; 或者 , 如果 也 薄的 ,

如果面糊太稠，就加些开水；如果太稀，

[bɔɪl] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][lɒŋgə(r)] .
boil **a** **little** **longer** **.**
熬 一个 小的 更长 .

再煮一会儿。

[juː; jʊ] ['kænɒt] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tuː] [mʌtʃ] .
You **cannot** **boil** **it** **too** **much** **.**
你 不能 熬 它 也 很多 .

它不会煮过头的。

[ðə; ðiː]['əʊnli] ['trʌb(ə)l] [ðeə(r)][ɪz][ɪn] ['kʊkɪŋ] ['əʊtmiːl] [ɪz] , [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [teɪks] [ə; eɪ] [lɒŋ] [taɪm] ;
The **only** **trouble** **there** **is** **in** **cooking** **oatmeal** **is** **,** **that** **it** **takes** **a** **long** **time** **;**
这 仅有的 麻烦 那里 是 在 烹饪 麦片 是 , 那 它 需要 一个 长的 时间 ;

煮燕麦片唯一的缺点就是耗时太长；

[ænd; ənd]['ʃʊəli; 'ʃɔːli][nəʊ][wʌn] [wɪl] [let] [ðæt] [stænd][ɪn][ðə; ðiː] [weɪ] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][səʊ] [mʌtʃ] ['betə(r)]
and **surely** **no** **one** **will** **let** **that** **stand** **in** **the** **way** **when** **it** **is** **so** **much** **better**
和 一定 不 一 将要 让 那 站立 在 这 方式 什么时候 它 是 所以 很多 更好的
[fɔː(r); fə(r)] ['hævɪŋ] [ðə; ðiː]['ekstrə][taɪm] .
for **having** **the** **extra** **time** **.**
为了 拥有 这 额外的 时间 .

而且，当多出来的时间能带来如此大的好处时，肯定没有人会因此而阻碍我们。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz]['ɔːlsəʊ] ['veri] ['nesəsəri] [ðæt] [ðeə(r)][biː; bi][æn; ən] [ə'bʌndəns] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][tuː; tə][bɪ'gɪn]
It **is** **also** **very** **necessary** **that** **there** **be** **an** **abundance** **of** **water** **to** **begin**
它 是 还 非常 必要的 那 那里 是 一个 丰富 的 水 到 开始
[wɪð] ;
with **;**
和 ;

首先，充足的水源是非常必要的；

[ɪf] [nɒt] , [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] ['nevə(r)][biː; bi][æz; əz] [gʊd] ,
if **not** **,** **it** **will** **never** **be** **as** **good** **,**
如果 不是 , 它 将要 绝不 是 作为 好的 ,

否则，它永远不会那么好。

[nəʊ]['mætə(r)] [haʊ] [mʌtʃ] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] ['ɑːftə(r)][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [biːn] ['kʊkɪŋ] ['eni] [taɪm] .
no **matter** **how** **much** **may** **be** **added** **after** **it** **has** **been** **cooking** **any** **time** **.**
不 事情 如何 很多 可能 是 额外 后 它 有 到过 烹饪 任何 时间 .

无论在烹饪过程中添加多少食材。

['hɒmɪni] .
Hominy .
玉米粥 .

玉米粥。

[wɒʃ] [ɪn] [tuː] ['wɔːtəz] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['hɒmɪni] , [-]
Wash in two waters one cup of hominy , [64]
洗 在 二 水 一 杯子 的 玉米粥 , [-]

用两杯水洗一杯玉米粒[64]

[ðen] [stɜː(r)] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] ,
then stir it into one quart of boiling water with a little salt ,
然后 搅拌 它 进入 一 夸脱 的 沸腾 水 和 一个 小的 盐 ,

然后将其搅拌到一夸脱沸水中，加入少许盐。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [frɒm; frəm] ['θɜːti] [tuː; tə] ['sɪksti] ['mɪnɪts] .
and boil from thirty to sixty minutes .
和 熬 从 三十 到 六十 分钟 .

煮沸30至60分钟。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['betə(r)] [bɔɪld] ['sɪksti] [ðæn; ðən] ['θɜːti] .
It is better boiled sixty than thirty .
它 是 更好的 煮沸 六十 比 三十 .

煮六十次比煮三十次好。

[biː; bi] ['keəf(ə)l] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [dʌz] [nɒt] [bɜːn] .
Be careful that it does not burn .
是 小心 那 它 做 不是 烧伤 .

小心别烧焦了。

['hɒmɪni] [kæn; kən] [biː; bi] [juːst] [mɔː(r)] [ðæn; ðən] ['əʊtmiːl] , [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [kæn; kən] [biː; bi] ['iːt(ə)n] [wɪð]
Hominy can be used more than oatmeal , as it can be eaten with
玉米粥 能 是 用过的 更多的 比 麦片 , 作为 它 能 是 吃 和
['eni] [kaɪnd] [ɒv; əv] [miːt] ,
any kind of meat ,
任何 种类 的 肉 ,

玉米粒比燕麦片用途更广，因为它几乎可以和任何种类的肉类一起食用。

[ænd; ənd] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kʊkt] [wʌns] [ə; eɪ] [deɪ] .
and should be cooked once a day .
和 应该 是 煮熟 一次 一个 天 .

每天应该煮一次。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [naɪs] [ænd; ənd] [ə'prəʊpriət] [fɔː(r); fə(r)] ['eni] [miːl] .
It is nice and appropriate for any meal .
它 是 好的 和 合适的 为了 任何 一顿饭 .

它味道鲜美，适合搭配任何一餐。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['ɔːlsəʊ] [gʊd] ['iːt(ə)n] [wɔːm] [ɔː(r)] [kəʊld] [wɪð] [mɪlk] .
It is also good eaten warm or cold with milk .
它 是 还 好的 吃 温暖的 或者 寒冷的 和 牛奶 .

它也适合热食或冷食，佐以牛奶食用。

['hɒmɪni] ['grɪdl] - [keɪks] .
Hominy Griddle - cakes .
玉米粥 烤盘 - 蛋糕 .

玉米粉煎饼。

[tuː; tə] [wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] [wɔːm] , [bɔɪld] ['hɒmɪni] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [mɪlk] [ɔː(r)] ['wɔːtə(r)] ,
To one pint of warm , boiled hominy , add a pint of milk or water ,
到 一 品脱 的 温暖的 , 煮沸 玉米粥 , 添加 一个 品脱 的 牛奶 或者 水 ,

将一品脱温热煮熟的玉米粒加入一品脱牛奶或水。

[ænd; ənd][wʌn][paɪnt][ɒv; əv]['flaʊə(r)] .

and	one	pint	of	flour	.
和	一	品脱	的	面粉	.

还有一品脱面粉。

[biːt] [ʌp] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [egz] , [ænd; ənd][stɜː(r)][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði]['bætə(r)] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] .

Beat	up	two	or	three	eggs	,	and	stir	them	into	the	batter	with	a	little	salt	.
打	向上	二	或者	三	鸡蛋	,	和	搅拌	他们	进入	这	连击	和	一个	小的	盐	.

将两三个鸡蛋打散，加少许盐拌入面糊中。

[fraɪ][æz; əz]['eni]['ʌðə(r)] ['grɪdl] - [keɪk] .

Fry	as	any	other	griddle	-	cake	.
炒	作为	任何	其他	烤盘	-	蛋糕	.

像煎其他煎饼一样煎炸即可。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [dɪ'lɪʃəs] .

They	are	delicious	.
他们	是	可口的	.

它们很好吃。

[fraɪd] [mʌʃ] .

Fried	Mush	.
油煎	蘑菇	.

炸粥。

['ɪntuː] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][stɜː(r)][wʌn] ['teɪbl̩spuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ,

Into	two	quarts	of	boiling	water	stir	one	tablespoonful	of	salt	,
进入	二	夸脱	的	沸腾	水	搅拌	一	一汤匙	的	盐	,

在两夸脱沸水中加入一汤匙盐，搅拌均匀。

[ænd; ənd][wʌn][kʌp][ɒv; əv]['flaʊə(r)] [mɪkst] [wɪð] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['ɪndiən] [miːl] ([ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [teɪk] [ə; eɪ]

and	one	cup	of	flour	mixed	with	one	quart	of	Indian	meal	(	it	may	take	a
和	一	杯子	的	面粉	混合	和	一	夸脱	的	印度	一顿饭	(	它	可能	拿	一个

['lɪt(ə)l][mɔː(r)][ðæn; ðən][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [miːl] [-]

little	more	than	a	quart	of	meal	[	65	]
小的	更多的	比	一个	夸脱	的	一顿饭	[	-	]

一杯面粉与一夸脱印度玉米粉混合（可能需要略多于一夸脱的玉米粉[65]）

[tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [stɪf] [ɪ'nʌf]) ; [biːt] [ˌaɪ 'tiː] [wel] , [ɔː(r)][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] ['lʌmpi] .

to	make	it	stiff	enough	)	;	beat	it	well	,	or	it	will	be	lumpy	.
到	制作	它	僵硬的	足够的	)	;	打	它	出色地	,	或者	它	将要	是	凹凸不平	.

使其足够硬挺）；充分搅拌，否则会结块。

[bɔɪl]['dʒentli] [tuː] ['aʊəz] , [ænd; ənd] [ðen] [tɜːn] ['ɪntuː] ['dɪʃɪz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] [dip] [ɪn][kəʊld]

Boil	gently	two	hours	,	and	then	turn	into	dishes	which	have	been	dipped	in	cold
熬	轻轻地	二	小时	,	和	然后	转动	进入	菜肴	哪个	有	到过	浸入	在	寒冷的

['wɔːtə(r)] ,

water	,
水	,

小火慢煮两小时，然后盛入碗中，用冷水冲洗干净。

[ænd; ənd][set] [ə'weɪ] [tuː; tə] [kuːl] .

and	set	away	to	cool	.
和	放	离开	到	凉爽的	.

放在一边晾凉。

[pænz][ɪn] [wɪtʃ] [juː; jʊ] [beɪk] [ləʊvz] [ɒv; əv] [bred] [ɑː(r); ə(r)][ðə; ði][best][tuː; tə] [kuːl] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] ,

Pans	in	which	you	bake	loaves	of	bread	are	the	best	to	cool	it	in	,
平底锅	在	哪个	你	烤	面包	的	面包	是	这	最好的	到	凉爽的	它	在	,

用来烤面包的烤盘最适合用来冷却面包。

[æz; əz][ˌaɪ ˈtiː] [ðen] [meɪks] ['hænsəm] ['slaɪsɪz] .

as	it	then	makes	handsome	slices	.
作为	它	然后	制作	英俊的	切片	.

这样就能切出漂亮的片状。

[ɪn][ðə; ði] ['mɔːnɪŋ] [kʌt]['ɪntuː]['slaɪsɪz][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] , [ænd; ənd][fraɪ] [braʊn] [ɪn] [pɔːk] [fæt] .

In	the	morning	cut	into	slices	an	inch	thick	,	and	fry	brown	in	pork	fat	.
在	这	早晨	切	进入	切片	一个	英寸	厚的	,	和	炒	棕色的	在	猪肉	胖的	.

早上切成一英寸厚的片，用猪油煎至棕色。

[sɜːv] ['slaɪsɪz][ɒv; əv][fraɪd] [pɔːk] [wɪð] [ˌaɪ ˈtiː] .

Serve	slices	of	fried	pork	with	it	.
服务	切片	的	油煎	猪肉	和	它	.

配上几片炸猪肉一起食用。

[juː; jʊ][kæn; kən] [kʊk] [ɪ'nʌf] [æt; ət][wʌn][taɪm][fɔː(r); fə(r)] ['sevrəl] ['brekfəst] .

You	can	cook	enough	at	one	time	for	several	breakfasts	.
你	能	厨师	足够的	在	一	时间	为了	一些	早餐	.

一次可以做好足够几顿早餐的量。

[ɪf] [juː; jʊ][duː; də][nɒt] [wɪʃ] [tuː; tə][fraɪ][ðə; ði] [mʌʃ] , [duː; də][nɒt][juːz][ðə; ði]['flaʊə(r)] ,

If	you	do	not	wish	to	fry	the	mush	,	do	not	use	the	flour	,
如果	你	做	不是	希望	到	炒	这	糊状物	,	做	不是	使用	这	面粉	,

如果你不想煎糊，就不要用面粉。

[ænd; ənd][duː; də][nɒt] [meɪk] [kwaɪt][səʊ] [stɪf] .

and	do	not	make	quite	so	stiff	.
和	做	不是	制作	相当	所以	僵硬的	.

不要做得那么僵硬。

['spaɪdə(r)] - [keɪks] .

Spider	-	Cakes	.
蜘蛛	-	蛋糕	.

蜘蛛蛋糕。

[hiːt] [ðə; ði]['fraɪpæn][hɒt] ; ['ɔːlsəʊ][ə; eɪ]['kʌvə(r)][fɔː(r); fə(r)][ˌaɪ ˈtiː] .

Heat	the	frypan	hot	;	also	a	cover	for	it	.
热	这	煎锅	热的	;	还	一个	覆盖	为了	它	.

将煎锅烧热；还要准备一个锅盖。

[waɪl] ['hiːtɪŋ] , [mɪks] [wɪð] [wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [hɛkɚz] [prɪ'peəd] ['flaʊə(r)][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk]

While	heating	,	mix	with	one	pint	of	Hecker's	prepared	flour	half	a	pint	of	milk
尽管	加热	,	混合	和	一	品脱	的	赫克尔	准备	面粉	一半	一个	品脱	的	牛奶

[ɔː(r)]['wɔːtə(r)] ;

or	water	;
或者	水	;

加热时，将一品脱赫克尔牌预制面粉与半品脱牛奶或水混合；

[griːs] [ðə; ði][hɒt][pæn] [wɪð] [pɔːk] , [lɑːd] , [ɔː(r)]['bʌtə(r)] , [ænd; ənd][pɔː(r)][hɑːf][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː]

grease	the	hot	pan	with	pork	,	lard	,	or	butter	,	and	pour	half	the	mixture	into
润滑脂	这	热的	平底锅	和	猪肉	,	猪油	,	或者	黄油	,	和	倒	一半	这	混合物	进入

[ˌaɪ ˈtiː] .

it	.
它	.

在热锅上抹上猪油、猪油或黄油，然后倒入一半的混合物。

[meɪk] [smuːð] [wɪð] [ðə; ði] [spuːn] ; ['kʌvə(r)] , [ænd; ənd] [kʊk] [fɔː(r)] ['mɪnɪts] ; [tɜːn] [ðə; ði] [keɪk] ,

Make	smooth	with	the	spoon	;	cover	,	and	cook	four	minutes	;	turn	the	cake	,
制作	光滑的	和	这	勺子	;	覆盖	,	和	厨师	四	分钟	;	转动	这	蛋糕	,

用勺子抹平；盖上盖子，煮四分钟；将蛋糕翻面，

[ænd; ənd] [kʊk] [fɔ:(r)] ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] .
and **cook** **four** **minutes** **longer** **.**
和 厨师 四 分钟 更长 .

再煮四分钟。

[teɪk] [ʌp] , [gri:s] [ðə; ði][pæn] [ə'gen] , [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ðə; ði][rɪ'meɪndə(r)][ɒv; əv][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] ,
Take **up** **,** **grease** **the** **pan** **again** **,** **and** **put** **in** **the** **remainder** **of** **the** **mixture** **,**
拿 向上 , 润滑脂 这 平底锅 再次 , 和 放 在 这 余 的 这 混合物 ,

拿起锅，再次抹上油脂，然后倒入剩余的混合物。

[wɪtʃ] [kʊk] [æz; əz][bɪ'fɔ:(r)] . [-]
which **cook** **as** **before** **.** **[** **66** **]**
哪个 厨师 作为 前 . [-]

烹饪方法与以前相同。[66]

['bɪskɪt] .
Biscuit **.**
饼干 .

饼干。

[wʌn] [kwɔ:t] [ɒv; əv] [hɛkɚz] [prɪ'peəd] ['flaʊə(r)] , [wʌn] [smɔ:l] [paɪnt][ɒv; əv] [mɪlk] [ɔ:(r)]['wɔ:tə(r)] .
One **quart** **of** **Hecker's** **prepared** **flour** **,** **one** **small** **pint** **of** **milk** **or** **water** **.**
一 夸脱 的 赫克尔 准备 面粉 , 一 小的 品脱 的 牛奶 或者 水 .

一夸脱海克牌预制面粉，一小品脱牛奶或水。

[gri:s] [ðə; ði][pænz] , [ænd; ənd][drɒp][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][baɪ][ðə; ði] ['spu:nfʊl] [ɒn][tu:; tə][ˌaɪ 'ti:] ;
Grease **the** **pans** **,** **and** **drop** **the** **mixture** **by** **the** **spoonful** **on** **to** **it** **;**
润滑脂 这 平底锅 , 和 降低 这 混合物 经过 这 一勺 在 到 它 ;

在平底锅上抹油，然后用勺子将混合物一勺一勺地放到平底锅上；

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n][frɒm; frəm][ten][tu:; tə] [twelv] ['mɪnɪts] .
bake **in** **a** **quick** **oven** **from** **ten** **to** **twelve** **minutes** **.**
烤 在 一个 快的 烤箱 从 十 到 十二 分钟 .

用快烤箱烤10到12分钟。

[en] . [bi:] . [ɪf] [ju:; jʊ][prɪ'fɜ:(r)] , [ʃeɪp] ['ɪntu:] [keɪks] [wɪð] [ðə; ði][hændz] .
N **.** **B** **.** **If** **you** **prefer** **,** **shape** **into** **cakes** **with** **the** **hands** **.**
N . B . 如果 你 更喜欢 , 形状 进入 蛋糕 和 这 双手 .

注：如果喜欢，可以用手将其捏成蛋糕状。

[hɛkɚz] [prɪ'peəd] ['greɪəm] .
Hecker's **Prepared** **Graham** **.**
赫克尔 准备 格雷厄姆 .

海克尔牌预制格雷厄姆饼干。

[raɪ] [ænd; ənd]['ɪndiən][ɑ:(r); ə(r)][naɪs][tu:; tə] [teɪk] ['ɪntu:][kæmp] ,
Rye **and** **Indian** **are** **nice** **to** **take** **into** **camp** **,**
黑麦 和 印度 是 好的 到 拿 进入 营 ,

黑麦面包和印第安面包很适合带去露营。

[æz; əz][ɔ:l] [ðæt] [ɪz] ['nesəsəri] [ɪz][tu:; tə][wet] [wɪð] [mɪlk][ɔ:(r)]['wɔ:tə(r)] , [ænd; ənd] [beɪk] .
as **all** **that** **is** **necessary** **is** **to** **wet** **with** **milk** **or** **water** **,** **and** **bake** **.**
作为 全部 那 是 必要的 是 到 湿的 和 牛奶 或者 水 , 和 烤 .

只需用牛奶或水润湿，然后烘烤即可。

[ðə; ði] ['bʌkwi:t] [ɪz][naɪs]['ɔ:lsəʊ] .
The **buckwheat** **is** **nice** **also** **.**
这 荞麦 是 好的 还 .

荞麦也很好吃。

[wen] [ju:; jʊ][hæv; həv] [hɛkɚz] [prɪ'peəd] ['greɪəm] , [raɪ] , [ɔ:(r)]['ɪndiən] ,
When **you** **have** **Hecker's** **prepared** **Graham** **,** **rye** **,** **or** **Indian** **,**
什么时候 你 有 赫克尔 准备 格雷厄姆 , 黑麦 , 或者 印度 ,

当你拥有Hecker's预先准备好的全麦面包、黑麦面包或印度面包时，

[juːz][wʌn][hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][tuː; tə][ðə; ði] [kwɔːt] [ɒv; əv][ðə; ði][ˌprepə'reɪʃ(ə)n] .

use	one	half	a	cup	of	sugar	to	the	quart	of	the	preparation	.
使用	一	一半	一个	杯子	的	糖	到	这	夸脱	的	这	准备	.

每夸脱面糊中加入半杯糖。

[mɪlk] [təʊst] .

Milk	Toast	.
牛奶	吐司	.

牛奶吐司。

[pʊt][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv][mɪlk][ɪn][ə; eɪ][tɪn][peɪl][ɔː(r)]['beɪs(ə)n] ,

Put	one	quart	of	milk	in	a	tin	pail	or	basin	,
放	一	夸脱	的	牛奶	在	一个	锡	桶	或者	盆地	,

将一夸脱牛奶倒入锡桶或盆中，

[ænd; ənd][set]['ɪntuː][ə; eɪ]['ket(ə)l][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

and	set	into	a	kettle	of	boiling	water	.
和	放	进入	一个	壶	的	沸腾	水	.

然后放入沸水中。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] ['kɒmz] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , [stɜː(r)][ɪn] [tuː] ['spuːnful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ,

When	it	comes	to	a	boil	,	stir	in	two	spoonfuls	of	flour	,
什么时候	它	来	到	一个	熬	,	搅拌	在	二	一勺	的	面粉	,

水烧开后，加入两勺面粉，搅拌均匀。

[mɪkst] [wɪð] [hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv][mɪlk] , [-]

mixed	with	half	a	cup	of	milk	,	[	67	]
混合	和	一半	一个	杯子	的	牛奶	,	[	-	]

与半杯牛奶混合[67]

[wʌn] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] ; [let] [ðɪs] [bɔɪl] [ten] ['mɪnɪts] ,

one	spoonful	of	butter	,	and	salt	to	taste	;	let	this	boil	ten	minutes	,
一	一勺	的	黄油	,	和	盐	到	品尝	;	让	这	熬	十	分钟	,

一勺黄油，适量盐；煮沸十分钟。

[ænd; ənd] [ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ði] [bred] , [wɪtʃ] [mʌst; məst][biː; bi] ['təʊstɪd] [braʊn] .

and	then	put	in	the	bread	,	which	must	be	toasted	brown	.
和	然后	放	在	这	面包	,	哪个	必须	是	烤过的	棕色的	.

然后放入烤至棕色的面包。

[kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] , [ænd; ənd] [sɜːv] . [-]

Cook	five	minutes	longer	,	and	serve	.	[	68	]
厨师	五	分钟	更长	,	和	服务	.	[	-	]

再煮五分钟，即可食用。[68]

['pʊdɪŋz] .

PUDDINGS	.
布丁	.

布丁。

[bɔɪld] [raɪs] .

Boiled	Rice	.
煮沸	米	.

白米饭。

[pɪk] [ænd; ənd] [wɒʃ] [kliːn] [wʌn]['kʌpfʊl][ɒv; əv][raɪs] ,

Pick	and	wash	clean	one	cupful	of	rice	,
挑选	和	洗	干净的	一	一杯	的	米	,

挑选并洗净一杯大米，

[ænd; ənd][pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ]['beɪs(ə)n] [wɪð] [ə; eɪ][paɪnt][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)] ;

and	put	into	a	basin	with	a	pint	and	a	half	of	cold	water	;
和	放	进入	一个	盆地	和	一个	品脱	和	一个	一半	的	寒冷的	水	;

放入盆中，加入一品脱半冷水；

[set][ɒn][ðə; ði][stəʊv] [weə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [kʊk] ['sləʊli] ; [ɔː(r)] , ['betə(r)] [stɪl] ,

set	**on**	**the**	**stove**	**where**	**it**	**will**	**cook**	**slowly**	**;**	**or**	**,**	**better**	**still**	**,**
放	在	这	火炉	在哪里	它	将要	厨师	缓慢地	;	或者	,	更好的	仍然	,

放在炉子上慢慢煮；或者，更好的办法是，

[set]['ɪntuː][ə'nʌðə(r)]['beɪs(ə)n][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [kʊk] ['sləʊli] .

set	**into**	**another**	**basin**	**of**	**water**	**,**	**and**	**cook**	**slowly**	**.**
放	进入	其他	盆地	的	水	,	和	厨师	缓慢地	.

放入另一盆水中，慢慢煮。

[wen] [ðə; ði][raɪs][hæz; həz] [əb'zɔːbd] [ɔːl][ðə; ði]['wɔːtə(r)] , [tɜːn] [ɒn][ˌaɪ 'tiː][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [njuː] [mɪlk] ,

When	**the**	**rice**	**has**	**absorbed**	**all**	**the**	**water**	**,**	**turn**	**on**	**it**	**one**	**quart**	**of**	**new**	**milk**	**,**
什么时候	这	米	有	吸收	全部	这	水	,	转动	在	它	一	夸脱	的	新的	牛奶	,

等米饭吸收了所有水分后，倒入一夸脱新鲜牛奶。

[ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn][wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ; [let] [ðɪs] [kʊk] [tuː] ['aʊəz] , ['stɜːrɪŋ] ['ɒf(ə)n] .

and	**stir**	**in**	**one**	**tablespoonful**	**of**	**salt**	**;**	**let**	**this**	**cook**	**two**	**hours**	**,**	**stirring**	**often**	**.**
和	搅拌	在	一	一汤匙	的	盐	;	让	这	厨师	二	小时	,	搅拌	经常	.

加入一汤匙盐；煮两个小时，期间经常搅拌。

[sɜːv] [wɪð] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [kriːm] .

Serve	**with**	**sugar**	**and**	**cream**	**.**
服务	和	糖	和	奶油	.

佐以糖和奶油食用。

[beɪkt] [raɪs] .

Baked	**Rice**	**.**
烘焙	米	.

烤米饭。

[pɪk] [ænd; ənd] [wɒʃ] [wʌn][kʌp][ɒv; əv][raɪs] ;

Pick	**and**	**wash**	**one**	**cup**	**of**	**rice**	**;**
挑选	和	洗	一	杯子	的	米	;

挑选并淘洗一杯大米；

[pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] [dɪʃ] [ðæt] [wɪl] [həʊld] [tuː] [kwɔːts] [ænd; ənd][ə; eɪ][paɪnt] ,

put	**it**	**in**	**a**	**dish**	**that**	**will**	**hold**	**two**	**quarts**	**and**	**a**	**pint**	**,**
放	它	在	一个	盘子	那	将要	抓住	二	夸脱	和	一个	品脱	,

把它放在一个能装两夸脱一品脱的容器里。

[ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [freʃ] [mɪlk] ; [stɜː(r)]['ɪntuː] [ðɪs] [tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv][sɔːlt] , [wʌn]

and	**cover**	**with**	**fresh**	**milk**	**;**	**stir**	**into**	**this**	**two**	**teaspoonfuls**	**of**	**salt**	**,**	**one**
和	覆盖	和	新鲜的	牛奶	;	搅拌	进入	这	二	茶匙	的	盐	,	一

['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] ,

tablespoonful	**of**	**cinnamon**	**,**
一汤匙	的	肉桂	,

然后倒入鲜牛奶；加入两茶匙盐、一汤匙肉桂粉，搅拌均匀。

[ænd; ənd][fɔː(r)][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .

and	**four**	**of**	**sugar**	**.**
和	四	的	糖	.

还有四份糖。

[set] [ðɪs] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] , [ænd; ənd][stɜː(r)][wʌns][ɪn] ['evri] [hɑːf] - ['aʊə(r)] ; [-]

Set	**this**	**in**	**the**	**oven**	**,**	**and**	**stir**	**once**	**in**	**every**	**half**	**-**	**hour**	**;**	**[**	**69**	**]**
放	这	在	这	烤箱	,	和	搅拌	一次	在	每一个	一半	-	小时	;	[	-	]

将此放入烤箱，每半小时搅拌一次；[69]

['ɑːftə(r)][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [biːn] ['beɪkɪŋ] [tuː] ['aʊəz] [stɜː(r)][ɪn][mɪlk] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [fɪl] [ðə; ði] [dɪʃ] ,

after	**it**	**has**	**been**	**baking**	**two**	**hours**	**stir**	**in**	**milk**	**enough**	**to**	**fill**	**the**	**dish**	**,**
后	它	有	到过	烘烤	二	小时	搅拌	在	牛奶	足够的	到	充满	这	盘子	,

烘烤两小时后，加入足够的牛奶填满烤盘。

[ænd; ənd] [beɪk] [wʌn]['aʊə(r)][lɒŋgə(r)] ([ðə; ðɪ] [dɪʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['nɪəli] [fʊl] [ɒv; əv][mɪlk][æt; ət][fɜːst]) .

and	bake	one	hour	longer	(	the	dish	should	be	nearly	full	of	milk	at	first	)	.
和	烤	一	小时	更长	(	这	盘子	应该	是	几乎	满的	的	牛奶	在	第一的	)	.

再烤一个小时（一开始盘子里应该几乎全是牛奶）。

[sɜːv] [wɪð] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][mɪlk] .

Serve	with	sugar	and	milk	.
服务	和	糖	和	牛奶	.

佐以糖和牛奶食用。

['mɪnɪt] ['pʊdɪŋ] .

Minute	Pudding	.
分钟	布丁	.

速成布丁。

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk] , [wʌn][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , [naɪn] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [wʌn] ['tiːspuːnfʊl]

One	pint	of	milk	,	one	of	water	,	nine	tablespoonfuls	of	flour	,	one	teaspoonful
一	品脱	的	牛奶	,	一	的	水	,	九	汤匙	的	面粉	,	一	一茶匙

[ɒv; əv][sɔːlt] , [tuː] [egz] .

of	salt	,	two	eggs	.
的	盐	,	二	鸡蛋	.

一品脱牛奶，一品脱水，九汤匙面粉，一茶匙盐，两个鸡蛋。

[set][ðə; ðɪ][mɪlk]['ɪntuː][ə; eɪ]['beɪs(ə)n][ɒv; əv][hɒt]['wɔːtə(r)] ,

Set	the	milk	into	a	basin	of	hot	water	,
放	这	牛奶	进入	一个	盆地	的	热的	水	,

将牛奶倒入装有热水的盆中，

[ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] ['kɒmz] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][wʌn][paɪnt][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

and	when	it	comes	to	a	boil	add	to	it	one	pint	of	boiling	water	.
和	什么时候	它	来	到	一个	熬	添加	到	它	一	品脱	的	沸腾	水	.

水烧开后，加入一品脱沸水。

[hæv; həv] ['redi] [ðə; ðɪ]['flaʊə(r)] , [meɪd] ['ɪntuː][ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] [wɪð] [wʌn][kʌp][ɒv; əv][mɪlk] ,

Have	ready	the	flour	,	made	into	a	smooth	paste	with	one	cup	of	milk	,
有	准备好	这	面粉	,	制成	进入	一个	光滑的	粘贴	和	一	杯子	的	牛奶	,

准备好面粉，用一杯牛奶将其搅拌成光滑的糊状。

[ænd; ənd][mɪks] [wɪð] [ðɪs] [peɪst] , ['ɑːftə(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [wel] ['biːt(ə)n] , [ðə; ðɪ] [tuː] [egz] ;

and	mix	with	this	paste	,	after	they	are	well	beaten	,	the	two	eggs	;
和	混合	和	这	粘贴	,	后	他们	是	出色地	被打败	,	这	二	鸡蛋	;

将打散的鸡蛋与这种糊状物混合；

[naʊ] [teɪk] [ðə; ðɪ]['beɪs(ə)n][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ðɪ][mɪlk][ænd; ənd]['wɔːtə(r)][ɑː(r); ə(r)] , [ænd; ənd][set][ə'pɒn][ðə; ðɪ]

now	take	the	basin	in	which	the	milk	and	water	are	,	and	set	upon	the
现在	拿	这	盆地	在	哪个	这	牛奶	和	水	是	,	和	放	之上	这

['faɪə(r)] ;

fire	;
火	;

现在把盛有牛奶和水的盆放在火上；

[let][ˌaɪ 'tiː][bɔɪl] [ʌp][wʌns] , [ænd; ənd] [ðen] [stɜː(r)][ɪn][ðə; ðɪ] ['θɪkənɪŋ] ; [biːt] [ˌaɪ 'tiː] [wel] ,

let	it	boil	up	once	,	and	then	stir	in	the	thickening	;	beat	it	well	,
让	它	熬	向上	一次	,	和	然后	搅拌	在	这	增稠	;	打	它	出色地	,

先煮沸一次，然后拌入增稠剂；充分搅拌。

[ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [smuːð] , [ænd; ənd] [kʊk] [θriː] ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] .

that	it	may	be	smooth	,	and	cook	three	minutes	longer	.
那	它	可能	是	光滑的	,	和	厨师	三	分钟	更长	.

可能会变得很滑，再煮三分钟。

[sɜːv] [wɪð] ['vɪnɪgə(r)] [sɔːs] .
Serve with vinegar sauce .
服务 和 醋 酱 .

佐以醋汁食用。

['æp(ə)l] ['daʊdi] .
Apple Dowdy .
苹果 道迪 .

苹果·道迪。

[peə(r)][ænd; ənd]['kwɔːtə(r)][ə'baʊt][wʌn]['dʌz(ə)n] [gʊd] [-]
Pare and quarter about one dozen good [70]
削减 和 四分之一 关于 一 打 好的 [-]

将大约十二个好的[70]削皮并切成四份

[tɑːt] ['æplz] , [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ]['ket(ə)l] [wɪð] [wʌn][kʌp][ɒv; əv] [mə'læsɪz] , [ə; eɪ][smɔːl] [piːs] [ɒv; əv]
tart apples , put them in a kettle with one cup of molasses , a small piece of
酸 苹果 , 放 他们 在 一个 壶 和 一 杯子 的 糖蜜 , 一个 小的 片 的
['bʌtə(r)] ,
butter ,
黄油 ,

将酸苹果放入锅中，加入一杯糖蜜和一小块黄油，

[ænd; ənd][wʌn][paɪnt][ɒv; əv][hɒt]['wɔːtə(r)] .
and one pint of hot water .
和 一 品脱 的 热的 水 .

以及一品脱热水。

[set] [ðɪs] [ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] [kʌm] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] ,
Set this on the fire , and let it come to a boil ,
放 这 在 这 火 , 和 让 它 来 到 一个 熬 ,

把这个放在火上，煮沸。

[ænd; ənd] [waɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['hiːtɪŋ] [meɪk] [ə; eɪ] [peɪst] [wɪð] [wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [prɪ'peəd] ['flaʊə(r)]
and while it is heating make a paste with one pint of prepared flour
和 尽管 它 是 加热 制作 一个 粘贴 和 一 品脱 的 准备 面粉
[ænd; ənd][wʌn][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk] .
and one half a pint of milk .
和 一 一半 一个 品脱 的 牛奶 .

在加热的同时，用一品脱准备好的面粉和半品脱牛奶调成糊状。

[rəʊl] [ðɪs] [aʊt] [lɑːdʒ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]['kʌvə(r)][ðə; ði]['æp(ə)l] , [pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ðə; ði]['ket(ə)l] ,
Roll this out large enough to cover the apple , put it into the kettle ,
卷 这 出去 大的 足够的 到 覆盖 这 苹果 , 放 它 进入 这 壶 ,

将面团擀开，大小足以盖住苹果，然后放入锅中。

['kʌvə(r)] [taɪt] , [ænd; ənd][bɔɪl]['dʒentli] ['twenti] ['mɪnɪts] .
cover tight , and boil gently twenty minutes .
覆盖 紧的 , 和 熬 轻轻地 二十 分钟 .

盖紧锅盖，小火煮20分钟。

[daʊn] [iːst] ['pʊdɪŋ] .
Down East Pudding .
向下 东方 布丁 .

东部布丁。

[wʌn] [paɪnt][ɒv; əv] [mə'læsɪz] , [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [wʌn]
One pint of molasses , one quart of flour , one tablespoonful of salt , one
一 品脱 的 糖蜜 , 一 夸脱 的 面粉 , 一 一汤匙 的 盐 , 一
['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['səʊdə] ,
teaspoonful of soda ,
一茶匙 的 苏打 ,

一品脱糖蜜，一夸脱面粉，一汤匙盐，一茶匙小苏打，

[θriː] [paɪnts][ɒv; əv] ['blækbəriz] .
three pints of blackberries .
三 品脱 的 黑莓 .

三品脱黑莓。

[bɔɪl] [θriː] ['aʊəz] , [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [sɔːs] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['mænə(r)] : —
Boil three hours , and serve with sauce made in the following manner : —
熬 三 小时 , 和 服务 和 酱 制成 在 这 下列的 方式 : —

煮三个小时，佐以按以下方法制作的酱汁食用：—

[wʌn] ['tiːkʌp] [ɒv; əv] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] - [hɑːf][ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [wʌn] [eg] , [tuː] ['tiːspuːn,ful]
One teacup of powdered sugar , one - half of butter , one egg , two teaspoonfuls
一 茶碗 的 粉末状 糖 , 一 - 一半 的 黄油 , 一 蛋 , 二 茶匙
[ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,
of boiling water ,
的 沸腾 水 ,

一杯糖粉，半块黄油，一个鸡蛋，两茶匙沸水，

[ænd; ənd][wʌn][ɒv; əv]['brændi] .
and one of brandy .
和 一 的 白兰地 .

还有一瓶白兰地。

[biːt] [ðə; ði]['bʌtə(r)][tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] ,
Beat the butter to a cream ,
打 这 黄油 到 一个 奶油 ,

将黄油打发至奶油状，

[ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ['veri] ['grædʒuəli][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] [biːt] [ɪn][ðə; ði][jəʊk][ɒv; əv][æn; ən] [eg] ,
and then add very gradually the sugar beat in the yolk of an egg ,
和 然后 添加 非常 逐步地 这 糖 打 在 这 蛋黄 的 一个 蛋 ,

然后慢慢加入打散的蛋黄中的糖，

[ænd; ənd] , [wen] ['pɜːfɪktli] ['kriːmi] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [waɪt] , [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] ['biːt(ə)n][tuː; tə]
and , when perfectly creamy , add the white , which has been beaten to
和 , 什么时候 完美 奶油状 , 添加 这 白色的 , 哪个 有 到过 被打败 到
[ə; eɪ] [frɒθ] ,
a froth ,
一个 泡沫 ,

当混合物变得完全顺滑时，加入打发至起泡的蛋白。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː] ['veri] ['keəfəli] . [-]
then add the water and stir it very carefully . [71]
然后 添加 这 水 和 搅拌 它 非常 小心 . [-]

然后加水，小心地搅拌。[71]

[ðə; ði]['brændi][ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['biːt(ə)n] [wɪð] [ðə; ði]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] .
The brandy should be beaten with the butter and sugar .
这 白兰地 应该 是 被打败 和 这 黄油 和 糖 .

将白兰地与黄油和糖一起搅拌。

[bred] ['pʊdɪŋ] .
Bread Pudding .
面包 布丁 .

面包布丁。

[teɪk] [ə; eɪ] [kwɔːt] ['beɪsənfʊl][ɒv; əv] [steɪl] [bred] ,
Take a quart basinful of stale bread ,
拿 一个 夸脱 盆地 的 陈旧 面包 ,

取一夸脱盆的隔夜面包，

[ænd; ənd] [səʊk] [ɪn] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [swiːt] [mɪlk] [tuː] ['aʊəz] ([kiːp] [ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] [waɪl]
and **soak** **in** **two** **quarts** **of** **sweet** **milk** **two** **hours** **(** **keep** **in** **a** **cool** **place** **while**
和 浸泡 在 二 夸脱 的 甜的 牛奶 二 小时 (保持 在 一个 凉爽的 地方 尽管
['səʊkɪŋ]) ;
soaking **)** **;**
浸泡) ;

用两夸脱甜牛奶浸泡两小时（浸泡时放在阴凉处）;

[ðen] [mæʃ] [wel] [wɪð] [ə; eɪ] [spuːn] , [ænd; ənd] [teɪk] [aʊt] [ɔːl] [ðə; ði] [hɑːd] ['piːsɪz] .
then **mash** **well** **with** **a** **spoon** **,** **and** **take** **out** **all** **the** **hard** **pieces** **.**
然后 捣碎 出色地 和 一个 勺子 , 和 拿 出去 全部 这 难的 件 .

然后用勺子捣碎，并取出所有硬块。

[biːt] [laɪt] [fɔː(r)] [egz] [ænd; ənd] [stɜː(r)] ['ɪntuː] [ðɪs] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] [sɔːlt] ,
Beat **light** **four** **eggs** **and** **stir** **into** **this** **,** **then** **add** **two** **teaspoonfuls** **of** **salt** **,**
打 光 四 鸡蛋 和 搅拌 进入 这 , 然后 添加 二 茶匙 的 盐 ,

将四个鸡蛋打散，搅拌均匀，然后加入两茶匙盐。

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['nʌtmeg] , [ænd; ənd] [wʌn] [fɔːθ] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [ɪf] [juː; jʊ] [sɜːv] [ˌaɪ 'tiː]
a **little** **nutmeg** **,** **and** **one** **fourth** **of** **a** **cup** **of** **sugar** **,** **if** **you** **serve** **it**
一个 小的 肉豆蔻 , 和 一 第四 的 一个 杯子 的 糖 , 如果 你 服务 它
[wɪð] [sɔːs] ;
with **sauce** **;**
和 酱 ;

如果配酱汁食用，可以加一点肉豆蔻和四分之一杯糖;

[ɪf] [nɒt] , [wʌn] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] ['kʌp,ful] .
if **not** **,** **one** **and** **a** **half** **cupfuls** **.**
如果 不是 , 一 和 一个 一半 杯 .

否则，一杯半。

[beɪk] [θriː] - ['kwɔːtəz] [ɒv; əv] [æn; ən] ['aʊə(r)] , [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] ['lemən] [sɔːs] .
Bake **three** **-** **quarters** **of** **an** **hour** **,** **and** **serve** **with** **lemon** **sauce** **.**
烤 三 - 四分之一 的 一个 小时 , 和 服务 和 柠檬 酱 .

烤制四十五分钟，佐以柠檬酱食用。

[sʌm; səm] [pʊt] ['reɪzɪnz] [ɪn] , [bʌt; bət] [ˌaɪ 'tiː] [mʌst; məst] [biː; bi] [mʌtʃ] ['stɪfər] [ɪf] [juː; jʊ] [hæv; həv] [ðem; ðəm] ,
Some **put** **raisins** **in** **,** **but** **it** **must** **be** **much** **stiffer** **if** **you** **have** **them** **,**
一些 放 葡萄干 在 , 但 它 必须 是 很多 更硬 如果 你 有 他们 ,

有些人会在里面放葡萄干，但那样的话面团会更硬一些。

[ænd; ənd] [ðə; ði] ['delɪkəsi] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['pʊdɪŋ] [ɪz] [ˌðeə'baɪ] [lɒst] .
and **the** **delicacy** **of** **the** **pudding** **is** **thereby** **lost** **.**
和 这 美味 的 这 布丁 是 从而 丢失的 .

这样一来，布丁的精致口感就丧失了。

[kɔːn] [stɑːtʃ] ['pʊdɪŋ] .
Corn **Starch** **Pudding** **.**
玉米 淀粉 布丁 .

玉米淀粉布丁。

[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [mɪlk] , [sɪks] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['kɔːnstɑːtʃ] , [θriː] [egz] , [wʌn] ['tiːspuːnfʊl]
One **quart** **of** **milk** **,** **six** **tablespoonfuls** **of** **cornstarch** **,** **three** **eggs** **,** **one** **teaspoonful**
一 夸脱 的 牛奶 , 六 汤匙 的 玉米淀粉 , 三 鸡蛋 , 一 一茶匙
[ɒv; əv] [sɔːlt] .
of **salt** **.**
的 盐 .

一夸脱牛奶，六汤匙玉米淀粉，三个鸡蛋，一茶匙盐。

[pʊt][ðə; ði][mɪlk][ɪn][ə; eɪ]['beɪs(ə)n] , [ænd; ənd][set][ðə; ði]['beɪs(ə)n]['ɪntuː][ə; eɪ]['ket(ə)l] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ]
Put **the** **milk** **in** **a** **basin** **,** **and** **set** **the** **basin** **into** **a** **kettle** **with** **boiling**
放 这 牛奶 在 一个 盆地 , 和 放 这 盆地 进入 一个 壶 和 沸腾
['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [-]
water **,** **and** **[** **72** **]**
水 , 和 [-]

将牛奶倒入盆中，然后将盆放入装有沸水的壶中，[72]

[wen] [ˌaɪ 'tiː] ['kɒmz] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl][stɜː(r)][ɪn][ðə; ði] ['kɔːnstɑːtʃ] [ænd; ənd] [egz] ,
when **it** **comes** **to** **a** **boil** **stir** **in** **the** **cornstarch** **and** **eggs** **,**
什么时候 它 来 到 一个 熬 搅拌 在 这 玉米淀粉 和 鸡蛋 ,

水烧开后，加入玉米淀粉和鸡蛋搅拌均匀。

[wɪtʃ] [prɪ'peə(r)][ɪn][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['mænə(r)] : [wet][ðə; ði] ['kɔːnstɑːtʃ] [wɪð] [wʌn][kʌp][ɒv; əv][kəʊld]
which **prepare** **in** **the** **following** **manner** **:** **Wet** **the** **cornstarch** **with** **one** **cup** **of** **cold**
哪个 准备 在 这 下列的 方式 : 湿的 这 玉米淀粉 和 一 杯子 的 寒冷的
[mɪlk] ,
milk **,**
牛奶 ,

制作方法如下：将玉米淀粉用一杯冷牛奶润湿，

[ænd; ənd] [ðen] [stɜː(r)]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][ðə; ði] [egz] [wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)] [wel] ['biːt(ə)n] .
and **then** **stir** **into** **it** **the** **eggs** **which** **are** **well** **beaten** **.**
和 然后 搅拌 进入 它 这 鸡蛋 哪个 是 出色地 被打败 .

然后拌入打散的鸡蛋。

['ɑːftə(r)][ðə; ði] [stɑːtʃ] [ɪz] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [kʊk] [ɪn] [θriː] ['mɪnɪts] :
After **the** **starch** **is** **added** **to** **the** **boiling** **milk** **it** **will** **cook** **in** **three** **minutes** **:**
后 这 淀粉 是 额外 到 这 沸腾 牛奶 它 将要 厨师 在 三 分钟 :

将淀粉加入沸腾的牛奶中，三分钟即可煮熟：

[biːt] [wel] [tuː; tə] [meɪk] [smuːð] .
beat **well** **to** **make** **smooth** **.**
打 出色地 到 制作 光滑的 .

充分搅拌至顺滑。

[sɜːv] [wɪð] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [kriːm] [ɔː(r)][waɪn] [sɔːs] .
Serve **with** **sugar** **and** **cream** **or** **wine** **sauce** **.**
服务 和 糖 和 奶油 或者 葡萄酒 酱 .

可佐以糖和奶油或葡萄酒酱汁食用。

['nevə(r)][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [egz] ['ɑːftə(r)][ðə; ði] [stɑːtʃ] [hæz; həz] [biːn] [stɜːd] ['ɪntuː][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk] ;
Never **add** **the** **eggs** **after** **the** **starch** **has** **been** **stirred** **into** **the** **boiling** **milk** **;**
绝不 添加 这 鸡蛋 后 这 淀粉 有 到过 搅拌 进入 这 沸腾 牛奶 ;

千万不要在淀粉搅拌到沸腾的牛奶中之后再加入鸡蛋；

[ɪf] [juː; jʊ][duː; də][ðə; ði] [eg] [wɪl] [biː; bi][ɪn][spɒts][ɪn][ˌaɪ 'tiː] . [-]
if **you** **do** **the** **egg** **will** **be** **in** **spots** **in** **it** **.** **[** **73** **]**
如果 你 做 这 蛋 将要 是 在 地点 在 它 . [-]

如果你这样做，鸡蛋就会在里面出现斑点。[73]

[keɪk] .
CAKE **.**
蛋糕 .

蛋糕。

[tiː] [keɪk] .
Tea **Cake** **.**
茶 蛋糕 .

茶饼。

[wʌn] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [wʌn][kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [wʌn][ɒv; əv][mɪlk] , [wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [prɪ'peəd]

One	**spoonful**	**of**	**butter**	**,**	**one**	**cup**	**of**	**sugar**	**,**	**one**	**of**	**milk**	**,**	**one**	**pint**	**of**	**prepared**
一	一勺	的	黄油	,	一	杯子	的	糖	,	一	的	牛奶	,	一	品脱	的	准备

['flaʊə(r)] .

flour	**.**
面粉	.

一勺黄油，一杯糖，一杯牛奶，一品脱面粉。

[biːt] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd]['bʌtə(r)] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd] [ðen] [ðə; ði] [tuː] [egz] ; [nekst][stɜː(r)][ðə; ði]

Beat	**the**	**sugar**	**and**	**butter**	**together**	**,**	**and**	**then**	**the**	**two**	**eggs**	**;**	**next**	**stir**	**the**
打	这	糖	和	黄油	一起	,	和	然后	这	二	鸡蛋	;	下一个	搅拌	这

[mɪlk] [wɪð] [ðem; ðəm] ,

milk	**with**	**them**	**,**
牛奶	和	他们	,

将糖和黄油一起打发，然后加入两个鸡蛋；接着将牛奶与它们搅拌均匀。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

野营烹饪。如何在野营生活(Camp Cookery. How to Live in Camp)

[ænd; ənd] [ðen] [stɜː(r)][ɪn][ðə; ði]['flaʊə(r)] .

and	**then**	**stir**	**in**	**the**	**flour**	**.**
和	然后	搅拌	在	这	面粉	.

然后拌入面粉。

[tɜːn] [ˌaɪ 'tiː] , [ə'baʊt][æn; ən] [ɪntʃ] [diːp] , ['ɪntuː] ['ʃæləʊ] [pænz] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .

Turn	**it**	**,**	**about**	**an**	**inch**	**deep**	**,**	**into**	**shallow**	**pans**	**,**	**and**	**bake**	**in**	**a**	**quick**	**oven**	**.**
转动	它	,	关于	一个	英寸	深的	,	进入	浅的	平底锅	,	和	烤	在	一个	快的	烤箱	.

将面糊倒入浅烤盘中，深度约为一英寸，放入高温烤箱烘烤。

[tuː; tə][biː; bi]['iːt(ə)n] [wɔːm] .

To	**be**	**eaten**	**warm**	**.**
到	是	吃	温暖的	.

趁热食用。

['beri] [keɪk] .

Berry	**Cake**	**.**
浆果	蛋糕	.

浆果蛋糕。

[meɪk] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [tiː] - [keɪk] , ['əʊnli][paɪnt][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][ɒv; əv]['flaʊə(r)] ,

Make	**the**	**same**	**as**	**tea**	**-**	**cake**	**,**	**only**	**pint**	**and**	**a**	**half**	**of**	**flour**	**,**
制作	这	相同的	作为	茶	-	蛋糕	,	仅有的	品脱	和	一个	一半	的	面粉	,

做法和茶饼一样，只是面粉用量减少到一品脱半。

[ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn][wʌn][paɪnt][ɒv; əv] ['bluːbərɪz] .

and	**stir**	**in**	**one**	**pint**	**of**	**blueberries**	**.**
和	搅拌	在	一	品脱	的	蓝莓	.

加入一品脱蓝莓。

[pleɪn] [kʌp] [keɪk] .

Plain	**Cup**	**Cake**	**.**
清楚的	杯子	蛋糕	.

原味纸杯蛋糕。

[hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [wʌn][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [θriː] [ɒv; əv] [prɪ'peəd] ['flaʊə(r)] , [wʌn][ɒv; əv][mɪlk] ,

Half	**a**	**cup**	**of**	**butter**	**,**	**one**	**of**	**sugar**	**,**	**three**	**of**	**prepared**	**flour**	**,**	**one**	**of**	**milk**	**,**
一半	一个	杯子	的	黄油	,	一	的	糖	,	三	的	准备	面粉	,	一	的	牛奶	,

半杯黄油，一杯糖，三杯面粉，一杯牛奶，

[θriː] [egz] , [ænd; ənd]['lemən][ɔː(r)] ['nʌtmeg] [tuː; tə] [teɪst] .

three	**eggs**	**,**	**and**	**lemon**	**or**	**nutmeg**	**to**	**taste**	**.**
三	鸡蛋	,	和	柠檬	或者	肉豆蔻	到	品尝	.

三个鸡蛋，加柠檬或肉豆蔻调味。

[biːt] [ðə; ði] [-]

Beat	**the**	**[**	**74**	**]**
打	这	[	-	]

击败[74]

['bʌtə(r)] [lait] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ʃʊgə(r)]['grædʒuəli] , ['biːtɪŋ] [ɔːl][ðə; ði][taɪm] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ]

butter	**light**	**,**	**then**	**add**	**the**	**sugar**	**gradually**	**,**	**beating**	**all**	**the**	**time**	**until**	**it**	**is**	**a**
黄油	光	,	然后	添加	这	糖	逐步地	,	殴打	全部	这	时间	直到	它	是	一个

[kriːm] ,

cream	**,**
奶油	,

先将黄油打发至蓬松，然后逐渐加入糖，同时不停搅拌，直到变成奶油状。

[ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [egz] , [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] ['biːt(ə)n] [lait] , [ænd; ənd][ðə; ði][mɪlk] ;

and	then	add	the	eggs	,	which	have	been	beaten	light	,	and	the	milk	;
和	然后	添加	这	鸡蛋	,	哪个	有	到过	被打败	光	,	和	这	牛奶	;

然后加入打散的鸡蛋和牛奶；

[mɪks][ɔːl] [ðiːz] [wel] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd] [ðen] [stɜː(r)][ɪn][ðə; ði]['flaʊə(r)] .

mix	all	these	well	together	,	and	then	stir	in	the	flour	.
混合	全部	这些	出色地	一起	,	和	然后	搅拌	在	这	面粉	.

将这些材料充分混合，然后拌入面粉。

['fleɪvə(r)][ænd; ənd] [beɪk] ['aɪðə(r)][ɪn] [ləʊvz] [ɔː(r)] [ʃiːts] ; [wen] [dʌn] ,

Flavor	and	bake	either	in	loaves	or	sheets	;	when	done	,
味道	和	烤	任何一个	在	面包	或者	纸张	;	什么时候	完毕	,

调味后，可以烤成面包或片状；烤好后，

[ðə; ði] [pleɪs] [ɒn][tɒp] [weə(r)] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [krækt] ['əʊpən] [wɪl] [lʊk] [wel] [dʌn] .

the	place	on	top	where	it	has	cracked	open	will	look	well	done	.
这	地方	在	顶部	在哪里	它	有	裂纹	打开	将要	看	出色地	完毕	.

顶部裂开的地方看起来会很漂亮。

[ɪf] [beɪkt] [ɪn] [ləʊvz] , [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [teɪk] ['fɔːti] ['mɪnɪts] ; [ɪn] [ʃiːts] , ['twenti] .

If	baked	in	loaves	,	it	will	take	forty	minutes	;	in	sheets	,	twenty	.
如果	烘焙	在	面包	,	它	将要	拿	四十	分钟	;	在	纸张	,	二十	.

如果烤成面包，需要 40 分钟；烤成片状，需要 20 分钟。

[ðɪs] ['kwɒntəti] [wɪl] [meɪk] [tuː] [smɔːl] [ləʊvz] .

This	quantity	will	make	two	small	loaves	.
这	数量	将要	制作	二	小的	面包	.

这些面团可以做两个小面包。

[sɒft] [mə'læsɪz] ['dʒɪndʒəbred] , [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .

Soft	Molasses	Gingerbread	,	No	.	2	.
柔软的	糖蜜	姜饼	,	不	.	2	.

软糖蜜姜饼，2号。

[wʌn] [kʌp][ɒv; əv] [mə'læsɪz] , [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][ˌsælə'reɪtəs] , [wʌn][ɒv; əv]['dʒɪndʒə(r)] , [wʌn]

One	cup	of	molasses	,	one	teaspoonful	of	saleratus	,	one	of	ginger	,	one
一	杯子	的	糖蜜	,	一	一茶匙	的	萨勒拉图斯	,	一	的	姜	,	一

['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɔː(r)][lɑːd] ,

tablespoonful	of	butter	or	lard	,
一汤匙	的	黄油	或者	猪油	,

一杯糖蜜，一茶匙盐渍胡椒粉，一茶匙生姜，一汤匙黄油或猪油，

[ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ɪf] [juː; jʊ][juːz] [lɑːd] .

a	pinch	of	salt	,	if	you	use	lard	.
一个	捏	的	盐	,	如果	你	使用	猪油	.

如果用猪油的话，加一小撮盐。

[stɜː(r)] [ðɪs] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd] [ðen] [pɔː(r)][ɒn][hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,

Stir	this	together	,	and	then	pour	on	half	a	cup	of	boiling	water	,
搅拌	这	一起	,	和	然后	倒	在	一半	一个	杯子	的	沸腾	水	,

将它们搅拌均匀，然后倒入半杯沸水。

[ænd; ənd][wʌn][paɪnt][ɒv; əv]['flaʊə(r)] .

and	one	pint	of	flour	.
和	一	品脱	的	面粉	.

还有一品脱面粉。

[beɪk] [ə'baʊt][wʌn] [ɪntʃ] [diːp] [ɪn][ə; eɪ] [ʃiːt] .

Bake	about	one	inch	deep	in	a	sheet	.
烤	关于	一	英寸	深的	在	一个	床单	.

在烤盘上铺上一层约一英寸厚的面糊烘烤。

[ðɪs] [ɪz] ['veri] [naɪs] [ɪf] [peɪnz] [ɑ:(r); ə(r)]['teɪkən] [tu:; tə][hæv; həv][ðə; ði]['wɔ:tə(r)] ['bɔɪlɪŋ] ,

This	is	very	nice	if	pains	are	taken	to	have	the	water	boiling	,
这	是	非常	好的	如果	疼痛	是	已采取	到	有	这	水	沸腾	,

如果能花心思把水烧开，那就非常好了。

[ænd; ənd][tu:; tə] [bi:t] [ˌaɪ 'ti:] [wel] [wen] [ðə; ði]['flaʊə(r)][ɪz] ['ædɪd] . [-]

and	to	beat	it	well	when	the	flour	is	added	.	[	75	]
和	到	打	它	出色地	什么时候	这	面粉	是	额外	.	[	-	]

加入面粉时要充分搅拌。[75]

['sɔ:sɪz] [ænd; ənd] ['dresɪŋz] .

Sauces	and	Dressings	.
酱汁	和	敷料	.

酱汁和调味料。

[drɔ:n] ['bʌtə(r)] .

Drawn	Butter	.
绘制	黄油	.

融化的黄油。

[bi:t] [wʌn][kʌp][ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd] [tu:] ['spu:nful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][tu:; tə][ə; eɪ] [kri:m] ,

Beat	one	cup	of	butter	and	two	spoonfuls	of	flour	to	a	cream	,
打	一	杯子	的	黄油	和	二	一勺	的	面粉	到	一个	奶油	,

将一杯黄油和两勺面粉搅打成糊状，

[ænd; ənd][pɔ:(r)]['əʊvə(r)] [ðɪs] [wʌn][paɪnt][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] .

and	pour	over	this	one	pint	of	boiling	water	.
和	倒	超过	这	一	品脱	的	沸腾	水	.

然后倒入一品脱沸水。

[set] [ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'ti:] [kʌm] [tu:; tə][ə; eɪ] [bɔɪl] , [bʌt; bət][du:; də][nɒt] [bɔɪl] .

Set	on	the	fire	,	and	let	it	come	to	a	boil	,	but	do	not	boil	.
放	在	这	火	,	和	让	它	来	到	一个	熬	,	但	做	不是	熬	.

放在火上，让它沸腾，但不要煮沸。

[sɜ:v] [ɪ'mi:diətli] .

Serve	immediately	.
服务	立即地	.

立即食用。

[eg] [sɔ:s] .

Egg	Sauce	.
蛋	酱	.

蛋酱。

[tʃɒp] [ʌp] [tu:] [hɑ:d] - [bɔɪld] [egz] , [ænd; ənd][stɜ:(r)]['ɪntu:] [drɔ:n] ['bʌtə(r)] .

Chop	up	two	hard	-	boiled	eggs	,	and	stir	into	drawn	butter	.
劈	向上	二	难的	-	煮沸	鸡蛋	,	和	搅拌	进入	绘制	黄油	.

将两个煮熟的鸡蛋切碎，拌入融化的黄油中。

['ɔɪstə(r)] [sɔ:s] .

Oyster	Sauce	.
牡蛎	酱	.

蚝油。

[set][ə; eɪ]['beɪs(ə)n][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] [wɪð] [hɑ:f][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['ɔɪstə(r)z][ænd; ənd][wʌn][paɪnt][ɒv; əv]

Set	a	basin	on	the	fire	with	half	a	pint	of	oysters	and	one	pint	of
放	一个	盆地	在	这	火	和	一半	一个	品脱	的	牡蛎	和	一	品脱	的

['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] ;

boiling	water	;
沸腾	水	;

在火上放一个盆，放入半品脱牡蛎和一品脱沸水；

[let][ðem; ðəm][bɔɪl] [θriː] ['mɪnɪts] ,
let **them** **boil** **three** **minutes** **,**
让 他们 熬 三 分钟 ,

煮沸三分钟。

[ænd; ənd] [ðen] [stɜː(r)][ɪn][hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv]['bʌtə(r)]['biːt(ə)n][tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] ,
and **then** **stir** **in** **half** **a** **cup** **of** **butter** **beaten** **to** **a** **cream** **,**
和 然后 搅拌 在 一半 一个 杯子 的 黄油 被打败 到 一个 奶油 ,

然后拌入半杯打发成奶油状的黄油，

[wɪð] [tuː] ['spuːnful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ; [let] [ðɪs] [kʌm] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , [ænd; ənd] [sɜːv] . [-]
with **two** **spoonfuls** **of** **flour** **;** **let** **this** **come** **to** **a** **boil** **,** **and** **serve** **.** **[** **76** **]**
和 二 一勺 的 面粉 ; 让 这 来 到 一个 熬 , 和 服务 . [-]

加入两勺面粉；煮沸后即可食用。[76]

['sælləd] ['dresɪŋ] .
Salad **Dressing** **.**
沙拉 敷料 .

沙拉酱。

[wʌn] ['teɪbl̩spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['mʌstəd] , [wʌn] - [hɑːf][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [wʌn] -
One **tablespoonful** **of** **mustard** **,** **one** **-** **half** **of** **sugar** **,** **one** **teaspoonful** **of** **salt** **,** **one** **-**
一 一汤匙 的 芥末 , 一 - 一半 的 糖 , 一 一茶匙 的 盐 , 一 -
[fɔːθ] [ɒv; əv] [keɪ'en] ['pepə(r)] ,
fourth **of** **cayenne** **pepper** **,**
第四 的 辣椒 胡椒 ,

一汤匙芥末酱，半汤匙糖，一茶匙盐，四分之一茶匙辣椒粉，

[ænd; ənd][ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [θriː] [ˌʌn'kʊkt] [egz] .
and **the** **yolks** **of** **three** **uncooked** **eggs** **.**
和 这 蛋黄 的 三 生 鸡蛋 .

以及三个生鸡蛋的蛋黄。

[pʊt] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)][ɪn][æn; ən] ['ɜːθn] [dɪʃ] [ænd; ənd][set][ɒn][aɪs] ;
Put **this** **mixture** **in** **an** **earthen** **dish** **and** **set** **on** **ice** **;**
放 这 混合物 在 一个 土 盘子 和 放 在 冰 ;

将混合物放入陶罐中，放在冰上；

[stɜː(r)] [wɪð] [ə; eɪ] ['wʊdn] [ɔː(r)]['sɪlvə(r)] [spuːn] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz][ɔːl] [wel] [mɪkst] ,
stir **with** **a** **wooden** **or** **silver** **spoon** **until** **it** **is** **all** **well** **mixed** **,**
搅拌 和 一个 木制的 或者 银 勺子 直到 它 是 全部出色地 混合 ,

用木勺或银勺搅拌，直到完全混合均匀。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] , ['veri] ['grædʒuəli] , [wʌn]['bɒt(ə)l][ɒv; əv]['teɪb(ə)l][ɔɪl] .
then **add** **,** **very** **gradually** **,** **one** **bottle** **of** **table** **oil** **.**
然后 添加 , 非常 逐步地 , 一 瓶子 的 桌子 油 .

然后慢慢地加入一瓶食用油。

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['veri] [laɪt] ; [ðen] [stɜː(r)][ɪn][hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] .
Stir **until** **very** **light** **;** **then** **stir** **in** **half** **a** **cup** **of** **vinegar** **.**
搅拌 直到 非常 光 ; 然后 搅拌 在 一半 一个 杯子 的 醋 .

搅拌至颜色非常浅；然后拌入半杯醋。

[biː; bi][ʃʊə(r)] [ðæt] [juː; jʊ][stɜː(r)] ['iːvnli] , [ænd; ənd][wʌn] [wei] [ɔːl][ðə; ði][taɪm] .
Be **sure** **that** **you** **stir** **evenly** **,** **and** **one** **way** **all** **the** **time** **.**
是 当然 那 你 搅拌 均匀地 , 和 一 方式 全部 这 时间 .

一定要搅拌均匀，并且始终朝同一个方向搅拌。

[ðɪs] [ɪz] [ɪ'nʌf] [fɔː(r); fə(r)][fɔː(r)] [kwɔːts] [ɒv; əv]['sæləd] .
This **is** **enough** **for** **four** **quarts** **of** **salad** **.**
这 是 足够的 为了 四 夸脱 的 沙拉 .

这些足够做四夸脱沙拉。

[en] . [biː] . [juː; jʊ][kæn; kən][juːz][sɪks] [jəʊk] [ɒv; əv] [egz] ,

N	.	B	.	You	can	use	six	yolks	of	eggs	,
N	.	B	.	你	能	使用	六	蛋黄	的	鸡蛋	,

注：您可以使用六个蛋黄。

[ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf][ɔː(r)]['iːv(ə)n][wʌn] - [fɔːθ] [ɒv; əv][ə; eɪ]['bɒt(ə)l][ɒv; əv][ɔɪl] .

and	one	-	half	or	even	one	-	fourth	of	a	bottle	of	oil	.
和	一	-	一半	或者	甚至	一	-	第四	的	一个	瓶子	的	油	.

还有半瓶甚至四分之一瓶油。

[bɔɪld] ['sæləd] ['dresɪŋ] .

Boiled	Salad	Dressing	.
煮沸	沙拉	敷料	.

水煮沙拉酱。

[θriː] [egz] , [wʌn] ['teɪbl̩spuːnfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [wʌn][ɒv; əv][ɔɪl] , [wʌn] [iːtʃ] [ɒv; əv] ['mʌstəd] [ænd; ənd]

Three	eggs	,	one	tablespoonful	of	sugar	,	one	of	oil	,	one	each	of	mustard	and
三	鸡蛋	,	一	一汤匙	的	糖	,	一	的	油	,	一	每个	的	芥末	和

[sɔːlt] ,

salt	,
盐	,

三个鸡蛋，一汤匙糖，一汤匙油，一汤匙芥末和一汤匙盐，

[skænt][wʌn][kʌp][ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] , [wʌn][kʌp][ɒv; əv][mɪlk] .

scant	one	cup	of	vinegar	,	one	cup	of	milk	.
稀少	一	杯子	的	醋	,	一	杯子	的	牛奶	.

少许一杯醋，一杯牛奶。

[biːt] [ðə; ði] [egz] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] , [ðen] [stɜː(r)][ɔːl] [tə'geðə(r)]['əʊvə(r)]

Beat	the	eggs	,	and	add	the	other	ingredients	,	then	stir	all	together	over
打	这	鸡蛋	,	和	添加	这	其他	原料	,	然后	搅拌	全部	一起	超过

[ə; eɪ]['beɪs(ə)n][ɒv; əv] [-]

a	basin	of	[	77	]
一个	盆地	的	[	-	]

将鸡蛋打散，加入其他配料，然后在[77]碗中将所有食材搅拌均匀。

['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ʌn'tɪl] [ə'baʊt][æz; əz] [θɪk] [æz; əz][spft] ['kʌstəd] .

boiling	water	until	about	as	thick	as	soft	custard	.
沸腾	水	直到	关于	作为	厚的	作为	柔软的	蛋奶冻	.

用沸水煮至浓稠度与软蛋奶糊差不多。

[kuːl] [ænd; ənd]['bɒt(ə)l] .

Cool	and	bottle	.
凉爽的	和	瓶子	.

冷却后装瓶。

['dʒentlmən] [wɪl] [faɪnd] [ðɪs] ['iːzəli] [meɪd] [ænd; ənd] [kən'viːniənt] ,

Gentlemen	will	find	this	easily	made	and	convenient	,
先生们	将要	寻找	这	容易地	制成	和	方便的	,

男士们会发现这很容易制作，也很方便。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [kiːp] [wʌn][ɔː(r)] [tuː] [wiːks] [ɪf] [kept] [ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] .

as	it	will	keep	one	or	two	weeks	if	kept	in	a	cool	place	.
作为	它	将要	保持	一	或者	二	周	如果	保留	在	一个	凉爽的	地方	.

如果放在阴凉处，可以保存一到两周。

[ˌaɪ 'tiː] [teɪks] [frɒm; frəm] [twelv] [tuː; tə] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] [tuː; tə] [kʊk] .

It	takes	from	twelve	to	fifteen	minutes	to	cook	.
它	需要	从	十二	到	十五	分钟	到	厨师	.

烹饪时间大约需要十二到十五分钟。

['keɪpə(r)] [sɔːs] .
Caper **Sauce** **.**
跳跃 酱 .

酸豆酱。

['ɪntuː][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [drɔːn] ['bʌtə(r)][stɜː(r)] [θriː] ['spuːnful] [ɒv; əv]['keɪpəz] .
Into **a** **pint** **of** **drawn** **butter** **stir** **three** **spoonfuls** **of** **capers** **.**
进入 一个 品脱 的 绘制 黄油 搅拌 三 一勺 的 刺山柑 .

在一品脱融化的黄油中加入三勺刺山柑，搅拌均匀。

[mɪnt] [sɔːs] .
Mint **Sauce** **.**
薄荷 酱 .

薄荷酱。

[tʃɒp] [faɪn][hɑːf][ə; eɪ]['kʌpfʊl][ɒv; əv][mɪnt] ,
Chop **fine** **half** **a** **cupful** **of** **mint** **,**
劈 美好的 一半 一个 一杯 的 薄荷 ,

将半杯薄荷叶切碎，

[ænd; əd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)][ænd; əd][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .
and **add** **to** **it** **a** **cup** **of** **vinegar** **and** **a** **spoonful** **of** **sugar** **.**
和 添加 到 它 一个 杯子 的 醋 和 一个 一勺 的 糖 .

加入一杯醋和一勺糖。

- [sɔːs] .
Viniagrette **Sauce** **.**
- 酱 .

油醋汁。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [waɪt] ['pepə(r)] , [wʌn][ɒv; əv][sɔːlt] , [wʌn] - [hɑːf][ɒv; əv] ['mʌstəd] , [hɑːf][ə; eɪ]
One **teaspoonful** **of** **white** **pepper** **,** **one** **of** **salt** **,** **one** **-** **half** **of** **mustard** **,** **half** **a**
一 一茶匙 的 白色的 胡椒 , 一 的 盐 , 一 - 一半 的 芥末 , 一半 一个
[kʌp][ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] ,
cup **of** **vinegar** **,**
杯子 的 醋 ,

一茶匙白胡椒粉，一茶匙盐，半茶匙芥末，半杯醋，

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][ɔɪl] .
one **tablespoonful** **of** **oil** **.**
一 一汤匙 的 油 .

一汤匙油。

[mɪks][sɔːlt] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd] ['mʌstəd] [tə'geðə(r)] , [ðen] ['veri] ['sləʊli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['vɪnɪgə(r)] ,
Mix **salt** **,** **pepper** **,** **and** **mustard** **together** **,** **then** **very** **slowly** **add** **the** **vinegar** **,**
混合 盐 , 胡椒 , 和 芥末 一起 , 然后 非常 缓慢地 添加 这 醋 ,
[ænd; ənd] ,
and **,**
和 ,

盐、胡椒粉和芥末混合在一起，然后非常缓慢地加入醋，

['ɑːftə(r)][ɔːl][ɪz] [wel] [mɪkst] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][ɔɪl] .
after **all** **is** **well** **mixed** **,** **add** **the** **oil** **.**
后 全部 是 出色地 混合 , 添加 这 油 .

将所有材料充分混合后，加入油。

[tuː; tə][biː; bi]['iːt(ə)n][ɒn][kəʊld] [miːts] [ɔː(r)] [fɪʃ] . [-]
To **be** **eaten** **on** **cold** **meats** **or** **fish** **.** **[** **78** **]**
到 是 吃 在 寒冷的 肉类 或者 鱼 . [-]

可佐以冷肉或冷鱼食用。[78]

[tɑːˈtɑː(r)] [sɔːs] .

Tartare	**Sauce**	**.**
鞑靼牛肉	酱	.

塔塔酱。

[meɪd] [ðə; ðɪ] [seɪm] [æz; əz] ['sæləd] ['dresɪŋ] ,

Made	**the**	**same**	**as**	**salad**	**dressing**	**,**
制成	这	相同的	作为	沙拉	敷料	,

做法和沙拉酱一样。

[wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɔː(r)] ['vɪnɪgə(r)] [ænd; ənd] ['pɪklz] [kʌt] [ʌp] [faɪn] [ænd; ənd] [stɜːd] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] .

with	**a**	**little**	**more**	**vinegar**	**and**	**pickles**	**cut**	**up**	**fine**	**and**	**stirred**	**into**	**it**	**.**
和	一个	小的	更多的	醋	和	泡菜	切	向上	美好的	和	搅拌	进入	它	.

再加一点醋和切碎的酸黄瓜拌进去。

[braʊn] [sɔːs] .

Brown	**Sauce**	**.**
棕色的	酱	.

棕色酱汁。

[θriː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [pɔːk] [fæt] , [tuː] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] , [wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,

Three	**tablespoonfuls**	**of**	**pork**	**fat**	**,**	**two**	**of**	**flour**	**,**	**one**	**pint**	**of**	**boiling**	**water**	**,**
三	汤匙	的	猪肉	胖的	,	二	的	面粉	,	一	品脱	的	沸腾	水	,

三汤匙猪油，两汤匙面粉，一品脱沸水，

[sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] [tuː; tə] [teɪst] .

salt	**and**	**pepper**	**to**	**taste**	**.**
盐	和	胡椒	到	品尝	.

根据个人口味加入盐和胡椒粉。

[wen] [ðə; ðɪ] [fæt] [ɪz] [hɒt] , [stɜː(r)] [ɪn] [ðə; ðɪ] [draɪ] ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [braʊn] ,

When	**the**	**fat**	**is**	**hot**	**,**	**stir**	**in**	**the**	**dry**	**flour**	**,**	**and**	**cook**	**until**	**brown**	**,**
什么时候	这	胖的	是	热的	,	搅拌	在	这	干燥	面粉	,	和	厨师	直到	棕色的	,

油热后，拌入干面粉，炒至呈褐色。

[ðen] [stɜː(r)] [ɪn] ['grædʒuəli] [ðə; ðɪ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

then	**stir**	**in**	**gradually**	**the**	**boiling**	**water**	**.**
然后	搅拌	在	逐步地	这	沸腾	水	.

然后慢慢倒入沸水并搅拌。

['siːz(ə)n] [tuː; tə] [teɪst] , [ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] .

Season	**to**	**taste**	**,**	**and**	**cook**	**five**	**minutes**	**.**
季节	到	品尝	,	和	厨师	五	分钟	.

根据口味调味，煮五分钟。

[ðɪs] [sɔːs] [kæn; kən] [biː; bi] ['veərid] [baɪ] ['ædɪŋ] ['eni] [kaɪnd] [ɒv; əv] ['kætsəp; 'kætsʌp] .

This	**sauce**	**can**	**be**	**varied**	**by**	**adding**	**any**	**kind**	**of**	**catsup**	**.**
这	酱	能	是	多种多样	经过	添加	任何	种类	的	番茄酱	.

通过添加任何种类的番茄酱，都可以改变这种酱汁的味道。

[draɪd] ['æp(ə)l] [sɔːs] .

Dried	**Apple**	**Sauce**	**.**
干燥	苹果	酱	.

苹果干酱。

[pɪk] [ænd; ənd] [wɒʃ] [ðə; ðɪ] ['æplz] ['keəfəli] , [ðen] [pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] [tɪn] [peɪl] [wɪð] [ə; eɪ] ['kʌvə(r)] .

Pick	**and**	**wash**	**the**	**apples**	**carefully**	**,**	**then**	**place**	**in**	**a**	**tin**	**pail**	**with**	**a**	**cover**	**.**
挑选	和	洗	这	苹果	小心	,	然后	地方	在	一个	锡	桶	和	一个	覆盖	.

仔细采摘并清洗苹果，然后放入带盖的锡桶中。

[fɔː(r); fə(r)] [wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] [draɪd] ['æp(ə)l] , [kʌt] [ðə; ðɪ] [θɪn] ['jeləʊ] [skɪn] [ɒf] [ə; eɪ] ['lemən] ,

For	**one**	**pint**	**of**	**dried**	**apple**	**,**	**cut**	**the**	**thin**	**yellow**	**skin**	**off**	**a**	**lemon**	**,**
为了	一	品脱	的	干燥	苹果	,	切	这	薄的	黄色的	皮肤	离开	一个	柠檬	,

要得到一品脱苹果干，需要将柠檬的薄薄的黄色外皮削掉。

[ænd; ənd] [ðen] [peə(r)][ænd; ənd][kʌt][ʌp][ðə; ði][ˌɪn'saɪd] .

and	**then**	**pare**	**and**	**cut**	**up**	**the**	**inside**	**.**
和	然后	削减	和	切	向上	这	里面	.

然后削去内部的皮，切成小块。

[pʊt][ðə; ði] ['jeləʊ] [skɪn] ([biː; bi]['keəf(ə)l][nɒt][tuː; tə][get]['eni][ɒv; əv][ðə; ði] [waɪt]) [ænd; ənd][ðə; ði]

Put	**the**	**yellow**	**skin**	**(**	**be**	**careful**	**not**	**to**	**get**	**any**	**of**	**the**	**white**	**)**	**and**	**the**
放	这	黄色的	皮肤	(	是	小心	不是	到	得到	任何	的	这	白色的	)	和	这

[ˌɪn'saɪd]['ɪntuː][ðə; ði]['ket(ə)l] [wɪð] [ðə; ði]['æp(ə)l] ,

inside	**into**	**the**	**kettle**	**with**	**the**	**apple**	**,**
里面	进入	这	壶	和	这	苹果	,

将苹果的黄色果皮（注意不要混入白色果皮）和果肉一起放入锅中，与苹果一起煮。

[ænd; ənd] [θriː] [-]

and	**three**	**[**	**79**	**]**
和	三	[	-	]

和三个[79]

[paɪnts][ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)] .

pints	**of**	**cold**	**water**	**.**
品脱	的	寒冷的	水	.

几品脱冷水。

['kʌvə(r)] [taɪt] , [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [θriː] ['aʊəz] , [ðen] [pʊt][ɪn][wʌn][paɪnt][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,

Cover	**tight**	**,**	**and**	**simmer**	**three**	**hours**	**,**	**then**	**put**	**in**	**one**	**pint**	**of**	**sugar**	**,**
覆盖	紧的	,	和	煨	三	小时	,	然后	放	在	一	品脱	的	糖	,

盖紧锅盖，小火慢炖三个小时，然后加入一品脱糖。

[bʌt; bət][duː; də][nɒt][stɜː(r)][ðə; ði]['æp(ə)l] , [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [tuː] ['aʊəz] [lɒŋgə(r)] .

but	**do**	**not**	**stir**	**the**	**apple**	**,**	**and**	**simmer**	**two**	**hours**	**longer**	**.**
但	做	不是	搅拌	这	苹果	,	和	煨	二	小时	更长	.

但不要搅拌苹果，再炖两个小时。

['nevə(r)][stɜː(r)][draɪd]['æp(ə)l] - [sɔːs] . [-]

Never	**stir**	**dried**	**apple**	**-**	**sauce**	**.**	**[**	**80**	**]**
绝不	搅拌	干燥	苹果	-	酱	.	[	-	]

不要搅拌干苹果酱。[80]

[drɪŋks] .

DRINKS	**.**
饮料	.

饮料。

[tiː] .

Tea	**.**
茶	.

茶。

[skɔːld][ðə; ði] ['tiːpɒt] , [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ðə; ði] [tiː] , [ə'laʊɪŋ] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [tuː; tə] [iːtʃ] ['pɜːs(ə)n] ;

Scald	**the**	**teapot**	**,**	**and**	**put**	**in**	**the**	**tea**	**,**	**allowing**	**one**	**teaspoonful**	**to**	**each**	**person**	**;**
烫伤	这	茶壶	,	和	放	在	这	茶	,	允许	一	一茶匙	到	每个	人	;

将茶壶烧开，倒入茶叶，每人一茶匙；

[pɔː(r)]['əʊvə(r)] [ðɪs] [hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ([sɒft]['wɔːtə(r)][ɪz][ðə; ði][best]) ,

pour	**over**	**this**	**half**	**a**	**cup**	**of**	**boiling**	**water**	**(**	**soft**	**water**	**is**	**the**	**best**	**)**	**,**
倒	超过	这	一半	一个	杯子	的	沸腾	水	(	柔软的	水	是	这	最好的	)	,

往里面倒入半杯沸水（软水最好），

[ænd; ənd] [stiːp] [ɪn][ə; eɪ][hɒt] [pleɪs] , [bʌt; bət][nɒt][weə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [bɔɪl] , [ten] ['mɪnɪts] ;

and	**steep**	**in**	**a**	**hot**	**place**	**,**	**but**	**not**	**where**	**it**	**will**	**boil**	**,**	**ten**	**minutes**	**;**
和	陡	在	一个	热的	地方	,	但	不是	在哪里	它	将要	熬	,	十	分钟	;

放在温暖的地方浸泡十分钟，但不要放在会沸腾的地方；

[ðen] [tɜːn] [ɪn][ɔːl][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][juː; jʊ] [wɪʃ] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
then turn in all the boiling water you wish , and serve .
然后 转动 在 全部 这 沸腾 水 你 希望 , 和 服务 .

然后倒入你想要的沸水，即可享用。

['kɒfi] .
Coffee .
咖啡 .

咖啡。

[fɔː(r); fə(r)] ['kɒfi] , [tuː] - [θɜːdz] ['dʒɑːvə][ænd; ənd][wʌn] - [θɜːd] ['mɒkə] [gɪvz] [juː; jʊ][ə; eɪ] ['veri] [faɪn]
For coffee , two - thirds Java and one - third Mocha gives you a very fine
为了 咖啡 , 二 - 三分之一 Java 和 一 - 第三 摩卡 给予 你 一个 非常 美好的
['fleɪvə(r)] .
flavor .
味道 .

咖啡的话，三分之二的爪哇咖啡和三分之一的摩卡咖啡混合，味道会非常好。

[wen] ['baɪɪŋ] , [hæv; həv][ðem; ðəm][mɪks][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði][stɔː(r)] .
When buying , have them mix it in the store .
什么时候 购买 , 有 他们 混合 它 在 这 店铺 .

购买时，让店员在店内混合。

[ʃelz] .
Shells .
贝壳 .

贝壳。

[pʊt][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] [ʃelz] ['ɪntuː][ðə; ði][pɒt] ,
Put one quart of cold water and half a cup of shells into the pot ,
放 一 夸脱 的 寒冷的 水 和 一半 一个 杯子 的 贝壳 进入 这 锅 ,

在锅里放入一夸脱冷水和半杯贝壳，

[ænd; ənd][bɔɪl]['dʒentli][fɔː(r)][ɔː(r)][faɪv] ['aʊəz] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [ə'keɪʒnəli] . [-]
and boil gently four or five hours ; add boiling water occasionally . [81]
和 熬 轻轻地 四 或者 五 小时 ; 添加 沸腾 水 偶尔 . [-]

用小火煮四五个小时；偶尔加入沸水。[81]

[ə'baʊt] ['twenti] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] ,
About twenty minutes before serving ,
关于 二十 分钟 前 服务 ,

上菜前约二十分钟，

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [njuː] [mɪlk][ænd; ənd] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [θriː] [paɪnts][ɪn]
add one pint of new milk and boiling water enough to make three pints in
添加 一 品脱 的 新的 牛奶 和 沸腾 水 足够的 到 制作 三 品脱 在
[ɔːl] .
all .
全部 .

加入一品脱新鲜牛奶和足够的开水，使总共达到三品脱。

[let] [ðɪs] [bɔɪl] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] , [streɪn] [ænd; ənd] [sɜːv] .
Let this boil a few minutes , strain and serve .
让 这 熬 一个 很少 分钟 , 拉紧 和 服务 .

煮沸几分钟后，过滤即可食用。

['tʃɒklət] .
Chocolate .
巧克力 .

巧克力。

[wɪð] [fɔː(r)] [ˈspuːnful] [ɒv; əv][ˈgreɪtɪd] [ˈtʃɒklət] , [mɪks][wʌn][ɒv; əv][ˈʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][wet] [wɪð] [wʌn]

With	four	spoonfuls	of	grated	chocolate	,	mix	one	of	sugar	,	and	wet	with	one
和	四	一勺	的	磨碎的	巧克力	,	混合	一	的	糖	,	和	湿的	和	一

[ɒv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] .

of	boiling	water	.
的	沸腾	水	.

将四勺磨碎的巧克力、一勺糖和一勺沸水混合在一起。

[rʌb] [ðɪs] [smuːð] [wɪð] [ðə; ði] [bəʊl] [ɒv; əv][ðə; ði] [spuːn] ,

Rub	this	smooth	with	the	bowl	of	the	spoon	,
擦	这	光滑的	和	这	碗	的	这	勺子	,

用勺子的勺面将其抹平，

[ænd; ənd] [ðen] [stɜː(r)][ˈɪntuː][wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] ; [let] [ðɪs] [bɔɪl] [ʌp][wʌns] ,

and	then	stir	into	one	pint	of	boiling	water	;	let	this	boil	up	once	,
和	然后	搅拌	进入	一	品脱	的	沸腾	水	;	让	这	熬	向上	一次	,

然后将其搅拌入一品脱沸水中；煮沸一次。

[ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [gʊd] [mɪlk] ; [let] [ðɪs] [bɔɪl] [ʌp][wʌns] , [ænd; ənd] [sɜːv] .

and	then	add	one	pint	of	good	milk	;	let	this	boil	up	once	,	and	serve	.
和	然后	添加	一	品脱	的	好的	牛奶	;	让	这	熬	向上	一次	,	和	服务	.

然后加入一品脱优质牛奶；煮沸一次后即可食用。

[prɪˈpeəd] [ˈkəʊkəʊ] .

Prepared	Cocoa	.
准备	可可	.

可可粉。

[prɪˈpeəd] [ˈkəʊkəʊ][ɪz] [meɪd] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [ˈtʃɒklət] , [əˈmɪtɪŋ] [ðə; ði][ˈʃʊgə(r)] .

Prepared	cocoa	is	made	the	same	as	chocolate	,	omitting	the	sugar	.
准备	可可	是	制成	这	相同的	作为	巧克力	,	省略	这	糖	.

可可粉的制作方法与巧克力相同，只是不加糖。

[ɔːl] [mɪlk] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪf] [prɪˈfɜːd] .

All	milk	may	be	used	if	preferred	.
全部	牛奶	可能	是	用过的	如果	首选	.

如果愿意，可以使用任何种类的牛奶。

[ˈnevə(r)] [bɔɪl] [ˈtʃɒklət] [ɔː(r)] [prɪˈpeəd] [ˈkəʊkəʊ][mɔː(r)][ðæn; ðən][wʌn] [ˈmɪnɪt] .

Never	boil	chocolate	or	prepared	cocoa	more	than	one	minute	.
绝不	熬	巧克力	或者	准备	可可	更多的	比	一	分钟	.

巧克力或可可粉煮沸时间切勿超过一分钟。

[ˈbɔɪlɪŋ] [meɪks] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈɔɪli] .

Boiling	makes	it	oily	.
沸腾	制作	它	油腻的	.

煮沸后会变得油腻。

[ðə; ði][ˈkwɪkə(r)][ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [juːst] [ˈɑːftə(r)] [ˈmeɪkɪŋ] [ðə; ði][ˈbetə(r)] . [-]

The	quicker	it	is	used	after	making	the	better	.	[	82	]
这	更快	它	是	用过的	后	制作	这	更好的	.	[	-	]

制成后越快使用越好。[82]

[ˈkɒfi] , [nəʊ]

Coffee	,	No
咖啡	,	不

咖啡，不

[hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv][draɪ] [ˈkɒfi] , [wʌn] [eg] , [ʃel] [ænd; ənd][ɔːl] .

Half	a	cup	of	dry	coffee	,	one	egg	,	shell	and	all	.
一半	一个	杯子	的	干燥	咖啡	,	一	蛋	,	壳	和	全部	.

半杯干咖啡，一个鸡蛋，连壳一起。

[mɪks] ['kɒfi] [ænd; ənd] [eg] [tə'geðə(r)] , [ðen] [pɔː(r)][ɒn][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

Mix	**coffee**	**and**	**egg**	**together**	**,**	**then**	**pour**	**on**	**one**	**quart**	**of**	**boiling**	**water**	**.**
混合	咖啡	和	蛋	一起	,	然后	倒	在	一	夸脱	的	沸腾	水	.

将咖啡和鸡蛋混合在一起，然后倒入一夸脱沸水。

[bɔɪl] [ten] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ diː 'diːf][hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)] ;

Boil	**ten**	**minutes**	**,**	**and**	**then**	**add**	**half**	**a**	**cup**	**of**	**cold**	**water**	**;**
熬	十	分钟	,	和	然后	添加	一半	一个	杯子	的	寒冷的	水	;

煮沸十分钟，然后加入半杯冷水；

[pɔː(r)] ['kɒfi] ['ɪntuː][ðə; ði][kʌp] [ænd; ənd] [bæk] [ə'gen] [tuː; tə][pɒt] .

pour	**coffee**	**into**	**the**	**cup**	**and**	**back**	**again**	**to**	**pot**	**.**
倒	咖啡	进入	这	杯子	和	后退	再次	到	锅	.

将咖啡倒入杯中，然后再倒回壶中。

[let] [ˌaɪ 'tiː][stænd][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] .

Let	**it**	**stand**	**a**	**few**	**minutes**	**.**
让	它	站立	一个	很少	分钟	.

静置几分钟。

[tuː; tə] [meɪk] [miːd] .

To	**make**	**Mead**	**.**
到	制作	米德	.

酿造蜂蜜酒。

[wʌn] [paɪnt][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][ɒv; əv] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , [hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [mə'læsɪz] .

One	**pint**	**and**	**a**	**half**	**of**	**brown**	**sugar**	**,**	**half**	**a**	**pint**	**of**	**molasses**	**.**
一	品脱	和	一个	一半	的	棕色的	糖	,	一半	一个	品脱	的	糖蜜	.

一品脱半红糖，半品脱糖蜜。

[pɔː(r)][ɒn] [ðɪs] [θriː] [paɪnts][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

Pour	**on**	**this**	**three**	**pints**	**of**	**boiling**	**water**	**.**
倒	在	这	三	品脱	的	沸腾	水	.

倒入三品脱沸水。

[let] [ðɪs] [stænd] [tɪl] [blʌd] [wɔːm] ,

Let	**this**	**stand**	**till**	**blood**	**warm**	**,**
让	这	站立	直到	血	温暖的	,

让它静置至血液温热。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv][tɑː'tærɪk]['æsɪd][ænd; ənd][wʌn][ɒv; əv] ['es(ə)ns] [ɒv; əv] ['sæsəfræs] .

then	**add**	**two**	**ounces**	**of**	**tartaric**	**acid**	**and**	**one**	**of**	**essence**	**of**	**sassafras**	**.**
然后	添加	二	盎司	的	酒石酸	酸	和	一	的	本质	的	黄樟	.

然后加入两盎司酒石酸和一盎司黄樟香精。

[wen] [kəʊld] , ['bɒt(ə)l] .

When	**cold**	**,**	**bottle**	**.**
什么时候	寒冷的	,	瓶子	.

冷却后装瓶。

[tuː; tə][juːz] [miːd] .

To	**use**	**Mead**	**.**
到	使用	米德	.

使用蜂蜜酒。

[pʊt][wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][ðə; ði] [miːd] [ɪn][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ə; eɪ] [glɑːs] ,

Put	**one**	**tablespoonful**	**of**	**the**	**mead**	**in**	**the**	**bottom**	**of**	**a**	**glass**	**,**
放	一	一汤匙	的	这	蜂蜜酒	在	这	底部	的	一个	玻璃	,

在玻璃杯底部放入一汤匙蜂蜜酒，

[ðen] [fɪl] [tuː] - [θɜːdz] [fʊl] [ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)] , [ðen] [stɜː(r)][ɪn][wʌn] - [fɔːθ] [ɒv; əv][ə; eɪ]
then fill two - thirds full of cold water , then stir in one - fourth of a
然后 充满 二 - 三分之一 满的 的 寒冷的 水 , 然后 搅拌 在 一 - 第四 的 一个
['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['səʊdə] ,
teaspoonful of soda ,
一茶匙 的 苏打 ,

然后倒入三分之二的冷水，再加入四分之一茶匙的小苏打搅拌均匀。

[ænd; ənd][drɪŋk] [waɪl] ['fəʊmɪŋ] .
and drink while foaming .
和 喝 尽管 起泡 .

趁泡沫还在时喝。

[meɪk] [miːd] [bɪ'fɔː(r)] ['liːvɪŋ] [həʊm] . [-]
Make mead before leaving home . [83]
制作 蜂蜜酒 前 离开 家 . [-]

出门前酿造蜂蜜酒。[83]

[fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [sɪk] .
FOR THE SICK .
为了 这 生病的 .

为病人。

[raɪs] ['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)] .
Rice Water for Diarrhœa .
米 水 为了 腹泻 .

米汤治疗腹泻。

[pʊt][wʌn][kʌp][ɒv; əv][raɪs]['ɪntuː][ðə; ði]['fraɪpæn] ,
Put one cup of rice into the frypan ,
放 一 杯子 的 米 进入 这 煎锅 ,

将一杯米放入煎锅中，

[ænd; ənd][stɜː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ][dɑːk] [braʊn] .
and stir over the fire until it is a dark brown .
和 搅拌 超过 这 火 直到 它 是 一个 黑暗的 棕色的 .

在火上不断搅拌，直到变成深棕色。

[ɪf] [kən'viːniənt] , ['ɑːftə(r)][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [biːn] [braʊn] , [paʊnd] [ˌaɪ 'tiː] .
If convenient , after it has been browned , pound it .
如果 方便的 , 后 它 有 到过 棕色 , 磅 它 .

如果方便的话，煎至棕色后，将其捣碎。

[teɪk] [hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv][ðə; ði][raɪs] , [ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː] ['nɪəli] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)]
Take half a cup of the rice , and pour over it nearly one quart of water
拿 一半 一个 杯子 的 这 米 , 和 倒 超过 它 几乎 一 夸脱 的 水
,
,
,

取半杯米，倒入近一夸脱水，

[ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][stænd][ɒn][ðə; ði][stəʊv] ['twenti] ['mɪnɪts] ; [ðen] [streɪn] ,
and let it stand on the stove twenty minutes ; then strain ,
和 让 它 站立 在 这 火炉 二十 分钟 ; 然后 拉紧 ,

让它在炉子上静置二十分钟；然后过滤。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [bɔɪld] [mɪlk][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][tuː; tə] [teɪst] .
and add boiled milk and sugar to taste .
和 添加 煮沸 牛奶 和 糖 到 品尝 .

根据口味加入煮沸的牛奶和糖。

[drɪŋk] ['friːli] [ɒv; əv] [ðɪs] .
Drink freely of this .
喝 自由 的 这 .

请随意饮用。

['flaʊə(r)]['gruːəl] .
Flour Gruel .
面粉 粥 .

面粉粥。

[let] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [freʃ] [mɪlk] [kʌm] [tuː; tə][ə; eɪ] [bɔɪl] ,
Let one quart of fresh milk come to a boil ,
让 一 夸脱 的 新鲜的 牛奶 来 到 一个 熬 ,

将一夸脱鲜牛奶煮沸，

[ænd; ənd] [ðen] [stɜː(r)][ɪn][wʌn] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ,
and then stir in one tablespoonful of flour ,
和 然后 搅拌 在 一 一汤匙 的 面粉 ,

然后拌入一汤匙面粉，

[wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [mɪkst] [wɪð] [mɪlk] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] ; [bɔɪl] [ðɪs]
which has been mixed with milk enough to make a smooth paste ; boil this
哪个 有 到过 混合 和 牛奶 足够的 到 制作 一个 光滑的 粘贴 ; 熬 这
['mɪkstʃə(r)] ['θɜːti] ['mɪnɪts] ,
mixture thirty minutes ,
混合物 三十 分钟 ,

将混合物与牛奶充分混合，制成光滑的糊状物；将此混合物煮沸三十分钟。

['biːɪŋ] ['keəf(ə)l][nɒt][tuː; tə][let][ˌaɪ 'tiː] [bɜːn] .
being careful not to let it burn .
存在 小心 不是 到 让 它 烧伤 .

小心别把它烧焦了。

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [streɪn] .
Season with salt , and strain .
季节 和 盐 , 和 拉紧 .

加盐调味，然后过滤。

[ðə; ði]['peɪʃ(ə)nt][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kept] [wɔːm] [ænd; ənd]['kwaɪət] . [-]
The patient should be kept warm and quiet . [84]
这 病人 应该 是 保留 温暖的 和 安静的 . [-]

应保持患者温暖安静。[84]

[əʊt] [miːl] ['gruːəl] .
Oat Meal Gruel .
燕麦 一顿饭 粥 .

燕麦粥。

['ɪntuː][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , ['sprɪŋk(ə)l] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['əʊtmiːl] ; [let] [ðɪs]
Into one quart of boiling water , sprinkle two tablespoonfuls of oatmeal ; let this
进入 一 夸脱 的 沸腾 水 , 撒 二 汤匙 的 麦片 ; 让 这
[bɔɪl]['sɪksti] ['mɪnɪts] ;
boil sixty minutes ;
熬 六十 分钟 ;

在一夸脱沸水中撒入两汤匙燕麦片；煮沸六十分钟；

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] , [streɪn] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
season with salt , strain , and serve .
季节 和 盐 , 拉紧 , 和 服务 .

加盐调味，过滤后即可食用。

[ɪf] ['ʃʊgə(r)] , [mɪlk] , [ɔː(r)] [kriːm] [ɪz] [wɪʃt] , [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] .

If	sugar	,	milk	,	or	cream	is	wished	,	it	may	be	added	.
如果	糖	,	牛奶	,	或者	奶油	是	希望	,	它	可能	是	额外	.

如果需要，可以添加糖、牛奶或奶油。

['ɪndiən] [miːl] ['gruːəl] .

Indian	Meal	Gruel	.
印度	一顿饭	粥	.

印度粥。

[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ; [stɜː(r)]['ɪntuː] [ðɪs] [wʌn] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][ænd; ənd] [tuː]

One	quart	of	boiling	water	;	stir	into	this	one	spoonful	of	flour	and	two
一	夸脱	的	沸腾	水	;	搅拌	进入	这	一	一勺	的	面粉	和	二

[ɒv; əv]['ɪndiən] [miːl] ,

of	Indian	meal	,
的	印度	一顿饭	,

取一夸脱沸水，加入一勺面粉和两勺印度玉米粉，搅拌均匀。

[mɪkst] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][kəʊld]['wɔːtə(r)] .

mixed	with	a	little	cold	water	.
混合	和	一个	小的	寒冷的	水	.

加入少量冷水。

[bɔɪl] ['θɜːti] ['mɪnɪts] .

Boil	thirty	minutes	.
熬	三十	分钟	.

煮沸三十分钟。

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [streɪn] .

Season	with	salt	,	and	strain	.
季节	和	盐	,	和	拉紧	.

加盐调味，然后过滤。

[juːz]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [kriːm] [ɪf] [juː; jʊ] [tʃuːz] .

Use	sugar	and	cream	if	you	choose	.
使用	糖	和	奶油	如果	你	选择	.

可以根据个人喜好使用糖和奶油。

[ɪf] ['flaʊə(r)][ɪz][nɒt] [laɪkt] , [juːz][ə'nʌðə(r)] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] [miːl] [ɪn'sted] . [-]

If	flour	is	not	liked	,	use	another	spoonful	of	meal	instead	.	[	85	]
如果	面粉	是	不是	喜欢	,	使用	其他	一勺	的	一顿饭	反而	.	[	-	]

如果不喜欢面粉，可以用另一勺面粉代替。[85]

['ɪndeks] .

INDEX	.
指数	.

指数。

[bɜ·dz] .

BIRDS	.
鸟类	.

鸟类。

[bɜ·dz] ['rəʊstɪd] [ɪn][ðeə(r)] ['feðər] -

Birds	Roasted	in	their	Feathers	13
鸟类	烤	在	他们的	羽毛	-

烤鸟（带羽毛）13

[brɔɪld] [bɜ·dz] -

Broiled	Birds	14
烤制	鸟类	-

烤禽类 14

[stjuːd] ['pɑːtrɪdʒ] [ɔː(r)] ['pɪdʒɪns] -
Stewed Partridges or Pigeons 14
炖 鹧鸪 或者 鸽子 -

炖鹧鸪或鸽子 14

[braʊn] ['frɪkəsiː] [ɒv; əv] ['tʃɪkɪn] -
Brown Fricassee of Chicken 15
棕色的 炖菜 的 鸡 -

鸡肉红烧 15

[waɪt] ['frɪkəsiː] [ɒv; əv] ['tʃɪkɪn] -
White Fricassee of Chicken 15
白色的 炖菜 的 鸡 -

白炖鸡 15

['tʃɪkɪn] ['kʌri] -
Chicken Curry 16
鸡 咖喱 -

咖喱鸡 16

['tʃɪkɪn] ['sæləd] -
Chicken Salad 16
鸡 沙拉 -

鸡肉沙拉 16

[sɔːs] [fɔː(r); fə(r)] [bɜːdz] -
Sauce for Birds 17
酱 为了 鸟类 -

鸟类酱汁 17

[brɔɪld] ['tʃɪkɪn] -
Broiled Chicken 17
烤制 鸡 -

烤鸡 17

[fɪʃ] .
FISH .
鱼 .

鱼。

['tʃaʊdə(r)] -
Chowder 18
浓汤 -

杂烩汤 18

[fɪʃ] ['tʃaʊdə(r)] , [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] - [-]
Fish Chowder , No . 2 19 [86]
鱼 浓汤 , 不 . 2 - [-]

鱼汤，第 2 号 19[86]

[fraɪd] [ˌsiː əʊ 'diː] -
Fried Cod 20
油煎 鳕鱼 -

炸鳕鱼 20

[brɔɪld] [ˌsiː əʊ 'diː] , [ɔː(r)] [skrɒd] -
Broiled Cod , or Scrod 20
烤制 鳕鱼 , 或者 鳕鱼 -

烤鳕鱼，或称烤鳕鱼 20

[beɪkt] [ˌsiː əʊ 'diː] -
Baked Cod 21
烘焙 鳕鱼 -

烤鳕鱼 21

[brɔɪld] [sɔ:lt] [fɪʃ] -
Broiled Salt Fish 22
烤制 盐 鱼 -

烤咸鱼 22

[brɔɪld] ['mækrəl] -
Broiled Mackerel 23
烤制 鲭鱼 -

烤鲭鱼 23

[fraɪd] ['mækrəl] -
Fried Mackerel 23
油煎 鲭鱼 -

炸鲭鱼 23

[beɪkt] ['mækrəl] -
Baked Mackerel 24
烘焙 鲭鱼 -

烤鲭鱼 24

[smelts] -
Smelts 24
胡瓜鱼 -

熔岩24

[brʊk] [traʊt] -
Brook Trout 25
溪 鳟鱼 -

溪鳟 25

[i:lz] [fraɪd] -
Eels Fried 25
鳗鱼 油煎 -

炸鳗鱼 25

[beɪkt] [i:lz] -
Baked Eels 25
烘焙 鳗鱼 -

烤鳗鱼 25

[bɔɪld] ['hælɪbət] -
Boiled Halibut 26
煮沸 大比目鱼 -

水煮大比目鱼 26

[fraɪd] ['hælɪbət] -
Fried Halibut 26
油煎 大比目鱼 -

炸大比目鱼 26

[brɔɪld] ['hælɪbət] , -
Broiled Halibut , 27
烤制 大比目鱼 , -

烤大比目鱼，27

[smәʊkt] ['hælɪbət] -
Smoked Halibut 27
熏制 大比目鱼 -

烟熏大比目鱼 27

[fraɪd] ['sæmən] -
Fried Salmon 27
油煎 三文鱼 -

炸三文鱼 27

[brɔɪld] ['sæmən] -
Broiled Salmon 27
烤制 三文鱼 -

烤三文鱼 27

['sæmən] [traʊt] -
Salmon Trout 27
三文鱼 鳟鱼 -

鲑鳟 27

[ʃæd] [ænd; ənd] ['hædək] -
Shad and Haddock 28
沙德 和 黑线鳕 -

鲥鱼和黑线鳕 28

[ʃel] - [fɪʃ] .
SHELL - FISH .
壳 - 鱼 .

贝类。

[klæm] - [beɪk] -
Clam - Bake 29
蛤 - 烤 -

蛤蜊宴 29

[klæm] ['tʃaʊdə(r)] -
Clam Chowder 31
蛤 浓汤 -

蛤蜊浓汤 31

[klæm] ['tʃaʊdə(r)] , [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] -
Clam Chowder , No . 2 32
蛤 浓汤 , 不 . 2 -

蛤蜊浓汤，2号 32

[klæm] [bɔɪl] -
Clam Boil 33
蛤 熬 -

蛤蜊大餐 33

[klæm] ['frɪtəz] - [-]
Clam Fritters 33 [87]
蛤 油炸饼 - [-]

蛤蜊油炸饼 33[87]

['skæləpt; 'skɒləpt] ['ɔɪstə(r)z] -
Scalloped Oysters 33
扇贝状的 牡蛎 -

扇贝牡蛎 33

[fraɪd] ['ɔɪstə(r)z] -
Fried Oysters 34
油煎 牡蛎 -

炸牡蛎 34

[brɔɪld] ['ɔɪstə(r)z] -
Broiled Oysters 34
烤制 牡蛎 -

烤牡蛎 34

['ɔɪstə(r)] [stjuː] -
Oyster Stew 34
牡蛎 炖 -

牡蛎浓汤 34

['ɔɪstə(r)] [su:p] -
Oyster **Soup** **35**
牡蛎 汤 -

牡蛎汤 35

[brɔɪld] ['lɒbstə(r)] -
Broiled **Lobster** **36**
烤制 龙虾 -

烤龙虾 36

[tu:; tə] [bɔɪl] ['lɒbstə(r)] -
To **Boil** **Lobster** **36**
到 熬 龙虾 -

煮龙虾 36

[stju:d] ['lɒbstə(r)] -
Stewed **Lobster** **36**
炖 龙虾 -

炖龙虾 36

['kʌrid] ['lɒbstə(r)] -
Curried **Lobster** **37**
咖喱 龙虾 -

咖喱龙虾 37

['lɒbstə(r)]['sæləd] -
Lobster **Salad** **37**
龙虾 沙拉 -

龙虾沙拉 37

[egz] .
EGGS **.**
鸡蛋 .

鸡蛋。

[pəʊtʃt] [egz] -
Poached **Eggs** **38**
偷猎 鸡蛋 -

水煮蛋 38

['skræmb(ə)ld] [egz] -
Scrambled **Eggs** **38**
打乱 鸡蛋 -

炒鸡蛋 38

['ɒmləts] -
Omelets **38**
煎蛋卷 -

煎蛋卷 38

[mi:ts] .
MEATS **.**
肉类 .

肉类。

[fraɪd] [sɔ:lt] [pɔ:k] -
Fried **Salt** **Pork** **40**
油煎 盐 猪肉 -

炸咸猪肉 40

[brɔɪld] [sɔ:lt] [pɔ:k] -
Broiled **Salt** **Pork** **40**
烤制 盐 猪肉 -

烤咸猪肉 40

[sɔːlt] [pɔːk] [fraɪd] [ɪn]['bætə(r)] -
Salt Pork Fried in Batter 40
盐 猪肉 油煎 在 连击 -

裹面糊炸咸猪肉 40

[fraɪd] [hæm] -
Fried Ham 41
油煎 火腿 -

炸火腿 41

[brɔɪld] [hæm] -
Broiled Ham 41
烤制 火腿 -

烤火腿 41

[hæm][ænd; ənd] [egz] -
Ham and Eggs 41
火腿 和 鸡蛋 -

火腿和鸡蛋 41

['brekfəst] ['beɪkən] -
Breakfast Bacon 42
早餐 熏肉 -

早餐培根 42

['biːfsteɪk] ['smʌðə] [ɪn] ['ʌnjənz] - [-]
Beefsteak Smothered in Onions 42 [88]
牛排 窒息 在 洋葱 - [-]

洋葱牛排 42[88]

[brɔɪld] ['biːfsteɪk] -
Broiled Beefsteak 43
烤制 牛排 -

烤牛排 43

[fraɪd] ['biːfsteɪk] -
Fried Beefsteak 44
油煎 牛排 -

炸牛排 44

[stjuːd] [biːf] -
Stewed Beef 44
炖 牛肉 -

炖牛肉 44

[læm] [tʃɒps] -
Lamb Chops 45
羊肉 排骨 -

羊排 45

[brɔɪld] [viːl] -
Broiled Veal 45
烤制 小牛肉 -

烤小牛肉 45

['frɪkəsiː] [ɒv; əv] [viːl] -
Fricassee of Veal 46
炖菜 的 小牛肉 -

小牛肉烩菜 46

['mʌtn] [tʃɒps] -
Mutton Chops 46
羊肉 排骨 -

羊排 46

['mʌtn] [paɪ] [wɪð] [tə'mɑːtəʊz] -
Mutton Pie with Tomatoes 47
羊肉 馅饼 和 西红柿 -

番茄羊肉派 47

[viːl] ['kʌtlits] -
Veal Cutlets 47
小牛肉 肉饼 -

小牛肉排 47

['mʌtn] ['kʌtlits] -
Mutton Cutlets 47
羊肉 肉饼 -

羊排 47

[fraɪd] ['sɔːsɪdʒɪz] -
Fried Sausages 47
油煎 香肠 -

炸香肠 47

['vedʒtəb(ə)lz] .
VEGETABLES .
蔬菜 .

蔬菜。

[bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] -
Boiled Potatoes 49
煮沸 土豆 -

煮土豆 49

[beɪkt] [pə'teɪtəʊz] -
Baked Potatoes 49
烘焙 土豆 -

烤土豆 49

[fraɪd] [pə'teɪtəʊz] -
Fried Potatoes 50
油煎 土豆 -

炸土豆 50

[fraɪd] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] -
Fried Boiled Potatoes 51
油煎 煮沸 土豆 -

炸煮土豆 51

[pə'teɪtəʊz] [wɔːm] [wɪð] [pɔːk] -
Potatoes warmed with Pork 51
土豆 温暖 和 猪肉 -

土豆配猪肉 51

[pə'teɪtəʊz] [wɔːm] [ɪn]['greɪvi] -
Potatoes warmed in Gravy 52
土豆 温暖 在 肉汁 -

肉汁焗土豆 52

['frɪkəsiː] [ɒv; əv][pə'teɪtəʊz] -
Fricassee of Potatoes 52
炖菜 的 土豆 -

土豆烩菜 52

[bɔɪld] [swiːt] [pə'teɪtəʊz] -
Boiled Sweet Potatoes 53
煮沸 甜的 土豆 -

煮红薯 53

[beɪkt] [swiːt] [pəˈteɪtəʊz] -
Baked **Sweet** **Potatoes** **53**
烘焙 甜的 土豆 -

烤红薯 53

[bɔɪld] [ˈʌnjənz] -
Boiled **Onions** **53**
煮沸 洋葱 -

煮洋葱 53

[fraɪd] [ˈʌnjənz] -
Fried **Onions** **54**
油煎 洋葱 -

炸洋葱 54

[beɪkt] [skwɒʃ] -
Baked **Squash** **54**
烘焙 壁球 -

烤南瓜 54

[biːts] - [-]
Beets **55** **[** **89** **]**
甜菜 - [-]

甜菜 55[89]

[ˈpɪkld] [biːts] -
Pickled **Beets** **55**
腌制 甜菜 -

腌甜菜根 55

[ʃeld] [biːnz] -
Shelled **Beans** **55**
带壳 豆子 -

去壳豆 55

[ˈbɒstən] [beɪkt] [biːnz] -
Boston **Baked** **Beans** **55**
波士顿 烘焙 豆子 -

波士顿烤豆 55

[strɪŋ] [biːnz] -
String **Beans** **56**
细绳 豆子 -

四季豆 56

[griːn] [ˈpiːz] -
Green **Peas** **57**
绿色的 豌豆 -

青豆 57

[bɔɪld] [raɪs] -
Boiled **Rice** **57**
煮沸 米 -

白米饭 57

[bɔɪld] [raɪs] , [nəʊ] . [ˌtuːˈtuː] -
Boiled **Rice** **,** **No** **.** **2** **58**
煮沸 米 , 不 . 2 -

白米饭，2号 58

[bɔɪld] [ˌmækəˈrəʊni] -
Boiled **Macaroni** **58**
煮沸 通心粉 -

煮熟的通心粉 58

[bɔɪld] [griːn] [kɔːn] -
Boiled Green Corn 59
煮沸 绿色的 玉米 -

煮青玉米 59

[bɔɪld] ['tɜːnɪps] -
Boiled Turnips 59
煮沸 萝卜 -

煮萝卜 59

[stjuːd] [tə'mɑːtəʊz] -
Stewed Tomatoes 60
炖 西红柿 -

炖番茄 60

[slaɪst] [tə'mɑːtəʊz] -
Sliced Tomatoes 60
切片 西红柿 -

切片番茄 60

[beɪkt] [tə'mɑːtəʊz] -
Baked Tomatoes 60
烘焙 西红柿 -

烤番茄 60

[mɒk] [bɪsk] [suːp] . — ['veri] [naɪs] -
Mock Bisque Soup . — Very nice 61
嘲笑 浓汤 汤 . — 非常 好的 -

仿龙虾浓汤——非常棒，61

[bred] .
BREAD .
面包 .

面包。

[fraɪd] [kɔːn] ['dɒdʒəz] -
Fried Corn Dodgers 62
油煎 玉米 道奇队 -

炸玉米饼 62

[beɪkt] [kɔːn] [keɪk] -
Baked Corn Cake 62
烘焙 玉米 蛋糕 -

烤玉米饼 62

[əʊt] - [miːl] -
Oat - Meal 62
燕麦 - 一顿饭 -

燕麦片 62

['hɒmɪni] -
Hominy 63
玉米粥 -

玉米粥 63

['hɒmɪni] ['grɪdl] - [keɪks] -
Hominy Griddle - Cakes 64
玉米粥 烤盘 - 蛋糕 -

玉米粒煎饼 64

[fraɪd] [mʌʃ] -
Fried Mush 64
油煎 蘑菇 -

炸糊糊 64

['spaɪdə(r)] - [keɪks] -
Spider - Cakes 65
蜘蛛 - 蛋糕 -

蜘蛛蛋糕 65

['bɪskɪt] -
Biscuit 66
饼干 -

饼干 66

[hɛkɝz] [prɪ'peəd] ['greɪəm] - [-]
Hecker's Prepared Graham 66 [90]
赫克尔 准备 格雷厄姆 - [-]

Hecker 的预制格雷厄姆 66[90]

[mɪlk] [təʊst] -
Milk Toast 66
牛奶 吐司 -

牛奶吐司 66

['pʊdɪŋz] .
PUDDINGS .
布丁 .

布丁。

[bɔɪld] [raɪs] -
Boiled Rice 68
煮沸 米 -

白米饭 68

[beɪkt] [raɪs] -
Baked Rice 68
烘焙 米 -

烤米饭 68

['mɪnɪt] ['pʊdɪŋ] -
Minute Pudding 69
分钟 布丁 -

速溶布丁 69

['æp(ə)l] ['daʊdi] -
Apple Dowdy 69
苹果 道迪 -

苹果·道迪 69

[daʊn] [iːst] ['pʊdɪŋ] -
Down East Pudding 70
向下 东方 布丁 -

东部布丁 70

[bred] ['pʊdɪŋ] -
Bread Pudding 71
面包 布丁 -

面包布丁 71

[kɔːn] [stɑːtʃ] ['pʊdɪŋ] -
Corn Starch Pudding 71
玉米 淀粉 布丁 -

玉米淀粉布丁 71

[keɪk] .
CAKE .
蛋糕 .

蛋糕。

[tiː] [keɪk] -
Tea Cake 73
茶 蛋糕 -

茶饼 73

['beri] [keɪk] -
Berry Cake 73
浆果 蛋糕 -

浆果蛋糕 73

[pleɪn] [kʌp] [keɪk] -
Plain Cup Cake 73
清楚的 杯子 蛋糕 -

原味纸杯蛋糕 73

[sɒft] [mə'læsɪz] ['dʒɪndʒəbred] , [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] -
Soft Molasses Gingerbread , No . 2 74
柔软的 糖蜜 姜饼 , 不 . 2 -

软糖蜜姜饼，2号 74

['sɔːsɪz] [ænd; ənd] ['dresɪŋz] .
SAUCES AND DRESSINGS .
酱汁 和 敷料 .

酱汁和调味料。

[sɔːs] [fɔː(r); fə(r)] [bɜːdz] -
Sauce for Birds 17
酱 为了 鸟类 -

鸟类酱汁 17

[drɔːn] ['bʌtə(r)] -
Drawn Butter 75
绘制 黄油 -

融化黄油 75

[eg] [sɔːs] -
Egg Sauce 75
蛋 酱 -

蛋酱 75

['ɔɪstə(r)] [sɔːs] -
Oyster Sauce 75
牡蛎 酱 -

蚝油 75

['sæləd] ['dresɪŋ] -
Salad Dressing 76
沙拉 敷料 -

沙拉酱 76

[bɔɪld] ['sæləd] ['dresɪŋ] -
Boiled Salad Dressing 76
煮沸 沙拉 敷料 -

煮沙拉酱 76

['keɪpə(r)] [sɔːs] -
Caper Sauce 77
跳跃 酱 -

酸豆酱 77

[mɪnt] [sɔːs] - [-]
Mint Sauce 77 [91]
薄荷 酱 - [-]

薄荷酱 77[91]

- [sɔːs] -
Viniagrette **Sauce** **77**
- 酱 -

油醋汁 77

[tɑːˈtɑː(r)] [sɔːs] -
Tartare **Sauce** **78**
鞑靼牛肉 酱 -

塔塔酱 78

[braʊn] [sɔːs] -
Brown **Sauce** **78**
棕色的 酱 -

棕色酱汁 78

[draɪd] ['æp(ə)l] [sɔːs] -
Dried **Apple** **Sauce** **78**
干燥 苹果 酱 -

苹果干酱 78

[drɪŋks] .
DRINKS **.**
饮料 .

饮料。

[tiː] -
Tea **80**
茶 -

茶 80

['kɒfi] -
Coffee **80**
咖啡 -

咖啡 80

[ʃelz] -
Shells **80**
贝壳 -

贝壳 80

['tʃɒklət] -
Chocolate **81**
巧克力 -

巧克力 81

[prɪ'peəd] ['kəʊkəʊ] -
Prepared **Cocoa** **81**
准备 可可 -

预制可可粉 81

['kɒfi] , [nəʊ] . -
Coffee **,** **No** **.** **82**
咖啡 , 不 . -

咖啡，第82号

[tuː; tə] [meɪk] [miːd] -
To **Make** **Mead** **82**
到 制作 米德 -

酿造蜂蜜酒 82

[tuː; tə][juːz] [miːd] -
To **use** **Mead** **82**
到 使用 米德 -

使用 Mead 82

[fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [sɪk] .

FOR	THE	SICK	.
为了	这	生病的	.

为病人。

[raɪs] ['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)] -

Rice	Water	for	Diarrhœa	83
米	水	为了	腹泻	-

米汤治疗腹泻 83

['flaʊə(r)]['gruːəl] -

Flour	Gruel	83
面粉	粥	-

面粉粥 83

[əʊt] [miːl] ['gruːəl] -

Oat	Meal	Gruel	84
燕麦	一顿饭	粥	-

燕麦粥 84

['ɪndiən] [miːl] ['gruːəl] -

Indian	Meal	Gruel	84
印度	一顿饭	粥	-

印度粥 84

[-] [nəʊt] :

Transcriber's	Note	:
转录员的	笔记	:

转录者注:

['ɒbviəs] [ˌpʌŋktʃu'eɪʃn] ['erə(r)z][wɜː(r); wə(r)] [kə'rektɪd] .

Obvious	punctuation	errors	were	corrected	.
明显的	标点	错误	是	已更正	.

明显的标点错误已更正。

['veərɪd] [ˌhaɪfə'neɪʃn] [wɒz; wəz] [rɪ'teɪnd] , [æz; əz][ɪn][əʊt] - [miːl] , ['əʊtmiːl] [ænd; ənd][əʊt] [miːl] .

Varied	hyphenation	was	retained	,	as	in	oat	-	meal	,	oatmeal	and	oat	meal	.
多种多样	连字符	曾是	保留	,	作为	在	燕麦	-	一顿饭	,	麦片	和	燕麦	一顿饭	.

保留了各种连字符，例如 oat-meal、oatmeal 和 oat meal。

[peɪdʒ] - , “ [mədiːriːə] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [mə'dɪərə] ” ([ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] [mə'dɪərə])

Page	33	,	“	Maderia	”	changed	to	“	Madeira	”	(	a	glass	of	Madeira	)
页	-	,	“	马德拉岛	”	已更改	到	“	马德拉	”	(	一个	玻璃	的	马德拉	)

第 33 页，“Maderia”改为“Madeira”（一杯马德拉酒）

[peɪdʒ] - , “ [siːv] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [sɪv] ” (['ɔɪstə(r)z][ɒn][ə; eɪ] [sɪv])

Page	34	,	“	seive	”	changed	to	“	sieve	”	(	oysters	on	a	sieve	)
页	-	,	“	筛子	”	已更改	到	“	筛	”	(	牡蛎	在	一个	筛	)

第 34 页，“seive”改为“sieve”（筛子上的牡蛎）

[peɪdʒ] - , “ [laɪ] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [laɪt] ” ([ə; eɪ] [laɪt] [braʊn])

Page	34	,	“	ligh	”	changed	to	“	light	”	(	a	light	brown	)
页	-	,	“	光线	”	已更改	到	“	光	”	(	一个	光	棕色的	)

第 34 页，“light”改为“light（浅棕色）”

[peɪdʒ] - , ['resəpi][ɪz]['æktʃuəli]['taɪtld] “ ['kɒfi] , [nəʊ] ” [ænd; ənd][ɪz]['ɔːlsəʊ][ɪn][ðə; ði]['ɪndeks][ðæt] [weɪ] .

Page	82	,	recipe	is	actually	titled	“	Coffee	,	No	”	and	is	also	in	the	index	that	way	.
页	-	,	食谱	是	实际上	标题	“	咖啡	,	不	”	和	是	还	在	这	指数	那	方式	.

第 82 页的食谱实际上名为“咖啡，不”，索引中也是这样标注的。

[ðə; ði] [ə'sʌmpʃn] [ɪz] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [keɪm] [frɒm; frəm] [wʌn] [ɒv; əv] [mɪs] - ['ʌðə(r)] ['kʊkˌbʊks]

The	assumption	is	that	it	came	from	one	of	Miss	Parloa's	other	cookbooks
这	假设	是	那	它	来了	从	一	的	错过	-	其他	烹饪书

[ænd; ənd] [hæd; həd] [ə; eɪ] ['nʌmbə(r)] [ðeə(r)] .

and	had	a	number	there	.
和	有	一个	数字	那里	.

人们推测它出自帕洛亚小姐的其他食谱，并且上面有编号。

[sɪns] [wiː; wi] [kænt] [nəʊ] [wɪtʃ] , [ˌaɪ 'tiː] [wɒz; wəz] [rɪ'teɪnd] [æz; əz] ['prɪntɪd] .

Since	we	can't	know	which	,	it	was	retained	as	printed	.
自从	我们	不能	知道	哪个	,	它	曾是	保留	作为	打印	.

由于我们无法知道是哪一个，所以保留了打印版本。

[peɪdʒ] - , “ [ˌdaɪə'rɪə] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ ” [tuː; tə] [mætʃ] ['juːsɪdʒ] [ɪn] [tekst] (['wɔːtə(r)] [fɔː(r); fə(r)])

Page	91	,	“	Diarrhoea	”	changed	to	“	Diarrhœa	”	to	match	usage	in	text	(	Water	for	Diarrhœa	)
页	-	,	“	腹泻	”	已更改	到	“	腹泻	”	到	匹配	用法	在	文本	(	水	为了	腹泻	)

第 91 页，“Diarrhoea”改为“Diarrhœa”，以与正文中的用法一致（腹泻的水）。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神